

GEAppliances.com

Electric Coil & Radiant Ranges

Owner's Manual

Coil Top and Radiant Top Models

Standard Clean Models	*Self-Clean Models*
JBS03	JB600
JBS07	JBP15
JBS15	JBP22
JBS27	JBP27
JBS56	JBP60
RB525	JBP61
RB526	RB740
RB536	RB757
RB540	RB758
JBS27DI	RB787
JBS27SI	RB790
	RB792
	RB800

Español
For a Spanish version of this manual, visit our Website at *GEAppliances.com*.

Para consultar una version en español de este manual de instrucciones, visite nuestro sitio de internet *GEAppliances.com*.

In Canada:
www.GEAppliances.ca

Write the model and serial numbers here:

Model # ________________

*Serial #*________________

You can find them on a label, behind the storage drawer or warming drawer on the oven frame.

49-88045-2 02-12 GE

⚠ WARNING

Read all safety instructions before using the product. Failure to follow these instructions may result in fire, electric shock, serious injury or death.

ANTI-TIP DEVICE



⚠ WARNING

Tip-Over Hazard

A child or adult can tip the range and be killed.

Verify the anti-tip bracket has been properly installed and engaged.

Ensure the anti-tip bracket is re-engaged when the range is moved.

Do not operate the range without the anti-tip bracket in place and engaged.

Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children or adults.

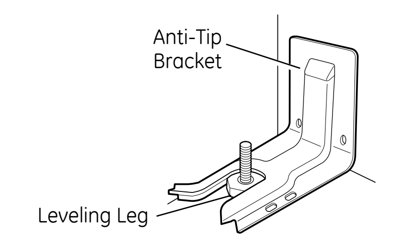
To reduce the risk of tipping the range, the range must be secured by a properly installed anti-tip bracket. See installation instructions shipped with the bracket for complete details before attempting to install.

For Freestanding and Slide-In Ranges

To check if the bracket is installed and engaged properly, look underneath the range to see that the rear leveling leg is engaged in the bracket. On some models, the storage drawer or kick panel can be removed for easy inspection. If visual inspection is not possible, slide the range forward, confirm the anti-tip bracket is securely attached to the floor or wall, and slide the range back so the rear leveling leg is under the anti-tip bracket.

If the range is pulled from the wall for any reason, always repeat this procedure to verify the range is properly secured by the anti-tip bracket.

Never completely remove the leveling legs or the range will not be secured to the anti-tip device properly.

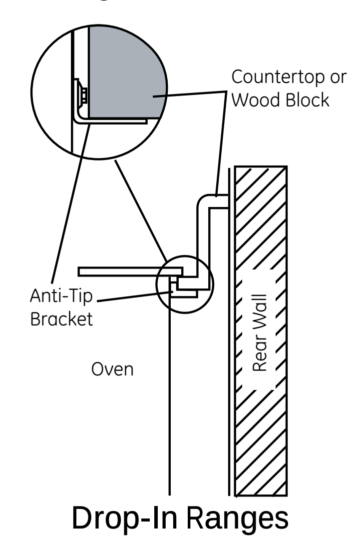


Freestanding and Slide-In Ranges

For Drop-In Ranges

To check if the bracket is installed and engaged properly, slide the range forward, confirm the anti-tip bracket is securely attached to the rear of the range, and slide the range back so that the anti-tip bracket slides just under the countertop or wood block attached to the rear wall.

If you did not receive an anti-tip bracket with your purchase, call 1.800.626.8774 to receive one at no cost (in Canada, call 1.800.561.3344). For installation instructions of the bracket, visit GEAppliances.com (in Canada, GEAppliances.ca).



Drop-In Ranges

⚠ WARNING IMPORTANT SAFETY NOTICE

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the state to cause cancer, birth defects or other reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances.

The fiberglass insulation in self-clean ovens gives off a very small amount of carbon monoxide during the cleaning cycle. Exposure can be minimized by venting with an open window or using a ventilation fan or hood.

⚠ WARNING GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- Use this appliance for its intended purpose as described in this Owner's Manual.
- Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified installer in accordance with the provided installation instructions.
- Do not attempt to repair or replace any part of your range unless it is specifically recommended in this manual. All other servicing should be transferred to a qualified technician.
- Before performing any service, unplug the range or disconnect the power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker.
- Do not leave children alone—children should not be left alone or unattended in an area where an appliance is in use. They should never be allowed to climb, sit or stand on any part of the appliance.
- **CAUTION:** Do not store items of interest to children above a range or on the backguard of a range—children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
- Use only dry pot holders—moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders touch hot surface units or heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth in place of pot holders.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- Do not touch the surface units, the heating elements or the interior surface of the oven. These surfaces may be hot enough to burn even though they are dark in color. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact the surface units, areas nearby the surface units or any interior area of the oven; allow sufficient time for cooling first. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns. Potentially hot surfaces include the cooktop, areas facing the cooktop, oven vent opening, surfaces near the opening and crevices around the oven door.
- Do not heat unopened food containers. Pressure could build up and the container could burst, causing an injury.
- Avoid scratching or impacting glass doors, cooktops or control panels. Doing so may lead to glass breakage. Do not cook on a product with broken glass. Shock, fire or cuts may occur.
- Cook meat and poultry thoroughly—meat to at least an internal temperature of 160°F and poultry to at least an internal temperature of 180°F. Cooking to these temperatures usually protects against foodborne illness.
- Do not use aluminum foil to line drip pans or anywhere in the oven, except as described in this manual. Foil can trap heat or melt, resulting in damage to the product and a shock or fire hazard.

⚠ WARNING KEEP FLAMMABLE MATERIALS AWAY FROM THE RANGE.

- Do not store or use flammable materials in an oven or near the cooktop, including paper, plastic, pot holders, linens, wall coverings, curtains, drapes and gasoline or other flammable vapors and liquids.
- Never wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance. These garments may ignite if they contact hot surfaces, causing severe burns.
- Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the range. Grease in the oven or on the cooktop may ignite.
- Clean ventilating hoods frequently. Grease should not be allowed to accumulate on the hood or filter.

⚠ WARNING IN THE EVENT OF A FIRE, TAKE THE FOLLOWING STEPS TO PREVENT THE FIRE FROM SPREADING:

- Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan. Turn the controls off. Smother a flaming pan on a surface unit by covering the pan completely with a well-fitting lid, cookie sheet or flat tray. Use a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- If there is a fire in the oven during baking, smother the fire by closing the oven door and turning the oven off or by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- If there is a fire in the oven during self-clean, turn the oven off and wait for the fire to go out. Do not force the door open. Introduction of fresh air at self-clean temperatures may lead to a burst of flame from the oven. Failure to follow this instruction may result in severe burns.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

⚠ WARNING COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS

- Never leave the surface units unattended at medium or high heat settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may catch on fire.
- Never leave oil unattended while frying. If allowed to heat beyond its smoking point, oil may ignite, resulting in fire that may spread to surrounding cabinets. Use a deep fat thermometer whenever possible to monitor oil temperature.
- To avoid oil spillover and fire, use a minimum amount of oil when shallow pan-frying and avoid cooking frozen foods with excessive amounts of ice.
- Use proper pan size—select cookware having flat bottoms large enough to cover the surface heating element. The use of undersized cookware will expose a portion of the surface unit to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of cookware to surface unit will also improve efficiency.
- Only certain types of glass, glass/ceramic, earthenware or other glazed containers are suitable for cooktop service; others may break because of the sudden change in temperature.
- To minimize the possibility of burns, ignition of flammable materials and spillage, the handle of a container should be turned toward the center of the range without extending over nearby surface units.
- When preparing flaming foods under a hood, turn the fan on.
- If power is lost to an electric cooktop while a surface unit is ON, the surface unit will turn back on as soon as power is restored. In the event of power loss, failure to turn all surface unit knobs to the OFF position may result in ignition of items on or near the cooktop, leading to serious injury or death.

⚠ WARNING RADIANT COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS

(some models)

- Use care when touching the cooktop. The glass surface of the cooktop will retain heat after the controls have been turned off.
- Do not cook on a broken cooktop. If glass cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- Avoid scratching the glass cooktop. The cooktop can be scratched with items such as knives, sharp instruments, rings or other jewelry and rivets on clothing.
- Do not place or store items that can melt or catch fire on the glass cooktop, even when it is not being used. If the cooktop is inadvertently turned on, they may ignite. Heat from the cooktop or oven vent after it is turned off may cause them to ignite also.
- Use CERAMA BRYTE® ceramic Cooktop Cleaner and CERAMA BRYTE® Cleaning Pad to clean the cooktop. Wait until the cooktop cools and the indicator light goes out before cleaning. A wet sponge or cloth on a hot surface can cause steam burns. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface. ***NOTE***: Sugar spills are an exception. They should be scraped off while still hot using an oven mitt and a scraper. See the Cleaning the glass cooktop section for detailed instructions.
- Read and follow all instructions and warnings on the cleaning cream label.

⚠ WARNING COIL COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS

(some models)

- Do not immerse or soak the removable surface units. Do not put them in a dishwasher. Do not self-clean the surface units in an oven. Doing so may cause them to fail, presenting a burn or fire hazard.
- To avoid the possibility of a burn or electric shock, always be certain that the controls for all surface units are at the OFF position and all coils are cool before attempting to lift or remove a coil surface unit.
- Be sure the drip pans are not covered and are in place. Their absence during cooking could damage range parts and wiring.
- Do not use aluminum foil to line the drip pans. Foil can trap heat or melt, resulting in damage to the product and a shock or fire hazard.

⚠ WARNING OVEN SAFETY INSTRUCTIONS

- Stand away from the range when opening the oven door. Hot air or steam which escapes can cause burns to hands, face and/or eyes.
- Keep the oven vent unobstructed.
- Keep the oven free from grease buildup. Grease in the oven may ignite.
- Place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let pot holder contact hot heating element in oven.
- When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer's directions.
- Pull the oven rack to the stop-lock position when loading and unloading food from the oven. This helps prevent burns from touching hot surfaces of the door and oven walls.
- Do not leave items such as paper, cooking utensils or food in the oven when not in use. Items stored in an oven can ignite.
- Do not use aluminum foil to line the oven bottom. Foil can trap heat or melt, resulting in damage to the product and a shock or fire hazard.

⚠ WARNING SELF-CLEANING OVEN SAFETY INSTRUCTIONS

(Some models)

The self-cleaning feature operates the oven at temperatures high enough to burn away food soils in the oven. Follow these instructions for safe operation.

- Before operating the self-clean cycle, remove pans, shiny metal oven racks and other utensils from the oven. Only gray or black porcelain-coated oven racks and drip pans may be left in the oven. Do not use self-clean to clean other parts, such as shiny drip pans or bowls.
- Before operating the self-clean cycle, wipe grease and food soils from the oven. Excessive amount of grease may ignite, leading to smoke damage to your home.
- If the self-cleaning mode malfunctions, turn the oven off and disconnect the power supply. Have it serviced by a qualified technician.
- Do not clean the door gasket. The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or move the gasket.
- Do not use oven cleaners. No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
- Do not use aluminum foil to line the oven bottom. Foil can trap heat or melt, resulting in damage to the product and a shock or fire hazard.

⚠ WARNING WARMING DRAWER/LOWER OVEN DRAWER SAFETY INSTRUCTIONS *(some models)*

- The purpose of the warming drawer is to hold hot cooked foods at serving temperature. Bacteria will grow in food while it is below 140°F. Do not put cold food in warming drawer. Do not heat food for more than 2 hours. Failure to follow these instructions may result in foodborne illness.
- Do not leave paper products, plastics, canned food or combustible materials in the drawer. They may ignite.
- Do not touch the heating element or the interior surface of the drawer. These surfaces may be hot enough to cause burns.
- Use care when opening the drawer. Open the drawer a crack and let hot air or steam escape before removing or replacing food. Hot air or steam that escapes can cause burns to hands, face and/or eyes.
- Do not use aluminum foil to line the lower drawer. The foil will trap heat below, and upset the performance of the oven. Foil can melt and permanently damage the drawer bottom. Damage from improper use of aluminum foil is not covered by the product warranty.

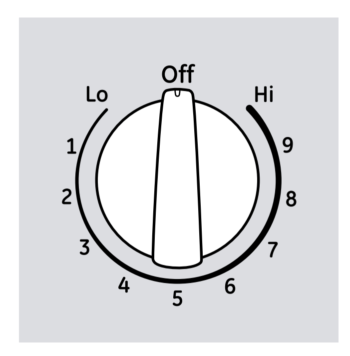


READ AND FOLLOW THIS SAFETY INFORMATION CAREFULLY.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Using the surface units.

Throughout this manual, features and appearance may vary from your model.



Be sure you turn the control knob to Off when you finish cooking.

How to Set

Push the knob in and turn in either direction to the setting you want.

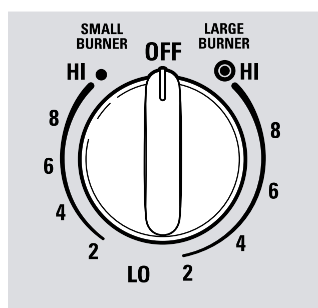
At both ***Off*** and ***Hi*** the control ***clicks*** into position. You may hear slight ***clicking*** sounds during cooking, indicating the control is keeping the power level you set.

Indicator Lights *(on radiant glass models only)*

A ***HOT SURFACE*** or ***HOT COOKTOP*** (depending on model) indicator light will glow when any radiant element is hot and will remain on (even after the unit is turned off) until the surface is cooled to approximately 150°F.

A S***URFACE UNIT*** on or ***BURNER ON*** (depending on model) indicator light will glow when any surface unit is on.

NOTE: The ***SURFACE UNIT*** or ***BURNER ON*** indicator light may glow between the surface control settings of ***Lo*** and ***Off***, but there is no power to the surface units.



On some models.

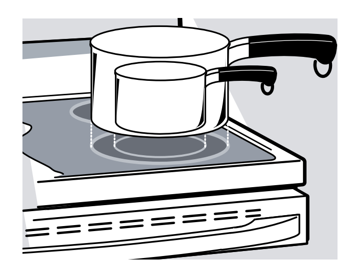
Dual Surface Unit and Control Knob

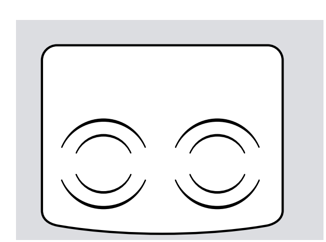
(on some models)

The front surface units have 2 cooking sizes (6" and 9") to select from so you can match the size of the unit to the size of the cookware you are using.

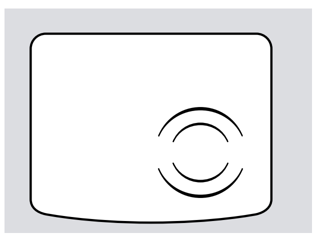
To use the small surface unit, turn the control knob ***counterclockwise*** to the ***SMALL BURNER*** settings.

To use the large surface unit, turn the control knob clockwise to the ***LARGE BURNER*** settings.

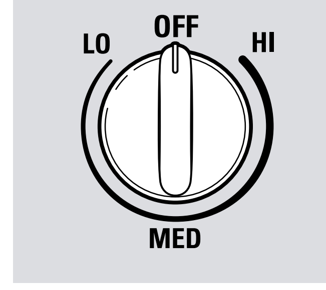




On some models.



On some models.



On some models.

Using the Warming Zone

(on some models)



FOOD POISON HAZARD: Bacteria may grow in food at temperatures below 140°F.

- ***Always start with hot food. Do not use warm setting to heat cold food.***
- ***Do not use warm setting for more than 2 hours.***

Failure to follow these instructions may result in foodborne illness.

The ***WARMING ZONE,*** located in the back center of the glass surface, will keep hot, cooked food at serving temperature. Always start with hot food. Do not use to heat cold food. Placing uncooked or cold food on the ***WARMING ZONE*** could result in foodborne illness.

Push and turn the control knob to any desired setting.

For best results, all foods on the ***WARMING ZONE*** should be covered with a lid or aluminum foil. When warming pastries or breads, the cover should be vented to allow moisture to escape.

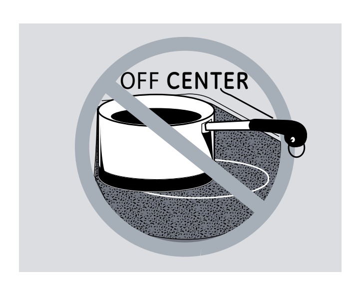
Use the lowest setting for breads and pastries. Use a medium setting for vegetables, sauces, stews, cream soups, butter and chocolate. Use the highest setting for soups (liquid) and hot beverages. These initial suggested settings are for reference only. The temperature, type and amount of food, type of pan, and the time held will affect the quality of the food.

Always use pot holders or oven mitts when removing food from the ***WARMING ZONE,*** since cookware and plates will be hot.

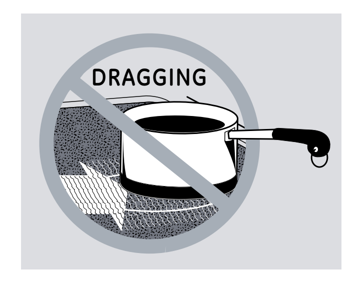
NOTE: The surface warmer will not glow red like the cooking elements.



Never cook directly on the glass.
Always use cookware.



Always place the pan in the center of the surface unit you are cooking on.



About the radiant surface units...

The radiant cooktop features heating units beneath a smooth glass surface.

NOTE: A slight odor is normal when a new cooktop is used for the first time. It is caused by the heating of new parts and insulating materials and will disappear in a short time.

The surface unit will cycle on and off to maintain your selected control setting.

It is safe to place hot cookware from the oven or surface on the glass surface when the surface is cool.

Even after the surface units are turned off, the glass cooktop retains enough heat to continue cooking. To avoid over-cooking, remove pans from the surface units when the food is cooked. Avoid placing anything on the surface unit until it has cooled completely.

- *Water stains (mineral deposits) are removable using the cleaning cream or full-strength white vinegar.*
- *Use of window cleaner may leave an iridescent film on the cooktop. The cleaning cream will remove this discoloration.*
- *Don't store heavy items above the cooktop. If they drop onto the cooktop, they can cause damage.*
- *Do not use the surface as a cutting board.*

Do not slide cookware across the cooktop because it can scratch the glass—the glass is scratch resistant, not scratch proof.

Temperature Limiter

Every radiant surface unit has a temperature limiter.

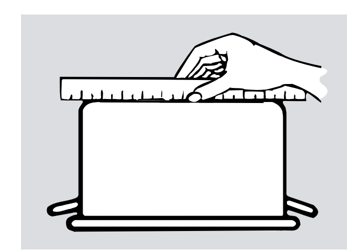
The temperature limiter protects the glass cooktop from getting too hot.

The temperature limiter may cycle the units off for a time if:

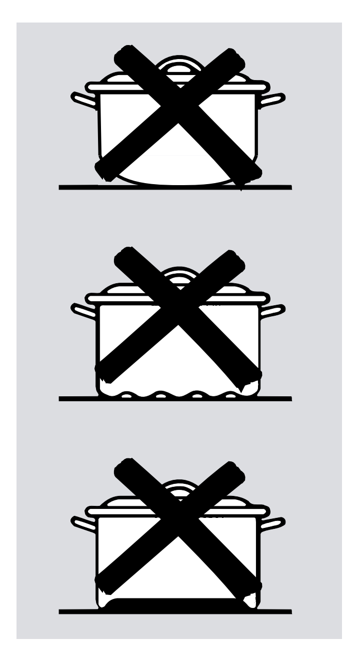
- *The pan boils dry.*
- *The pan bottom is not flat.*
- *The pan is off center.*
- *There is no pan on the unit.*

Selecting types of cookware.

The following information will help you choose cookware which will give good performance on glass cooktops.



Check pans for flat bottoms by using a straight edge.



Pans with rounded, curved, ridged or warped bottoms are not recommended.

Stainless Steel:

recommended

Aluminum:

heavy weight recommended

Good conductivity. Aluminum residues sometimes appear as scratches on the cooktop, but can be removed if cleaned immediately. Because of its low melting point, thin-weight aluminum should not be used.

Copper Bottom:

recommended

Copper may leave residues which can appear as scratches. The residues can be removed, as long as the cooktop is cleaned immediately. However, do not let these pots boil dry. Overheated metal can bond to glass cooktops. An overheated copper bottom pot will leave a residue that will permanently stain the cooktop if not removed immediately.

Porcelain Enamel Covered Cast Iron:

recommended

As long as the cookware is covered completely with porcelain enamel, this cookware is recommended. Caution is recommended for cast-iron cookware that is not completely covered with smooth porcelain enamel, as it may scratch the glass-ceramic cooktop.

Glass-ceramic:

usable, but not recommended

Poor performance. May scratch the surface.

Stoneware:

usable, but not recommended

Poor performance. May scratch the surface.

Home Canning Tips:

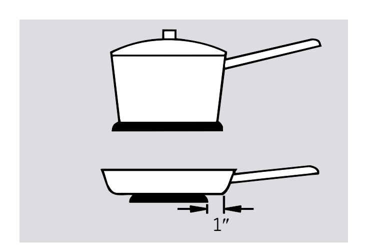
Be sure the canner is centered over the surface unit.

Make sure the canner is flat on the bottom.

Use recipes and procedures from reputable sources. These are available from manufacturers such as Ball® and Kerr® and the Department of Agriculture Extension Service.

To prevent burns from steam or heat, use caution when canning.

The following information will help you choose cookware which will give good performance on coil cooktops.

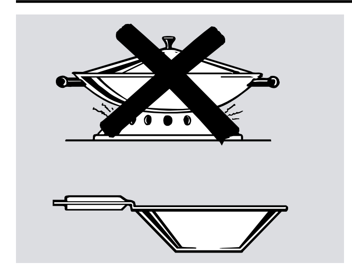


Not over 1 inch

Surface Cookware Tips

Use medium- or heavy-weight cookware. Aluminum cookware conducts heat faster than other metals. Cast-iron and coated cast-iron cookware are slow to absorb heat, but generally cook evenly at low to medium heat settings. Steel pans may cook unevenly if not combined with other metals.

For best cooking results, pans should be flat on the bottom. Match the size of the saucepan to the size of the surface unit. The pan should not extend over the edge of the surface unit more than 1 inch.



Use only flat-bottomed woks.

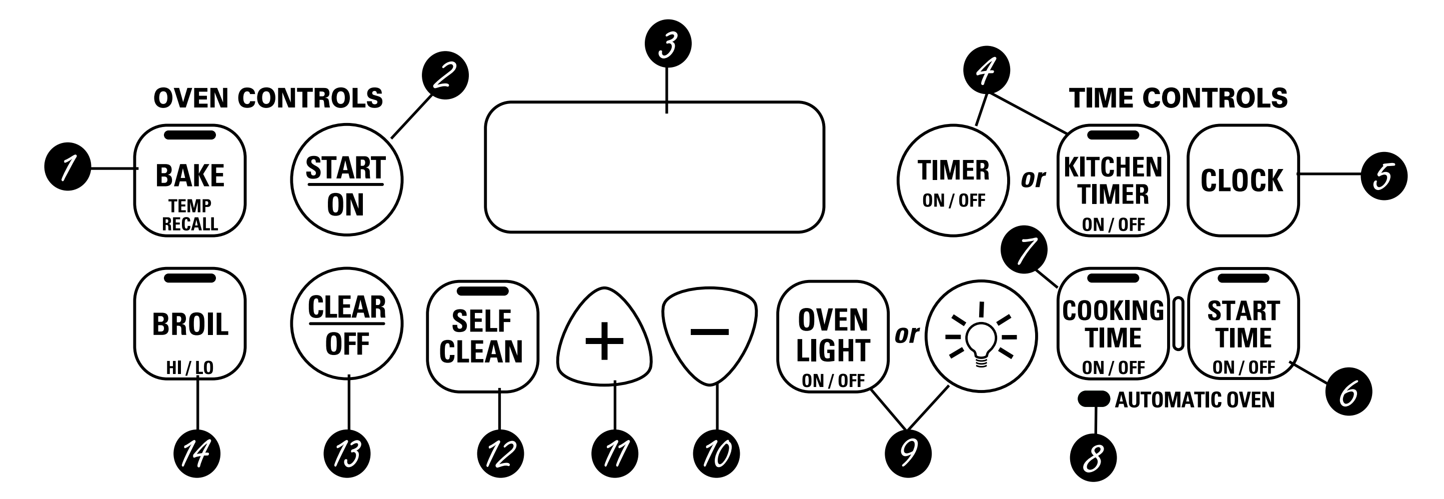
Wok Cooking

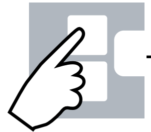
We recommend that you use only a flat-bottomed wok. They are available at your local retail store.

Do not use woks that have support rings. Use of these types of woks, with or without the ring in place, can be dangerous.

Placing the ring over the surface unit will cause a buildup of heat that will damage the porcelain cooktop. Do not try to use such woks without the ring. You could be seriously burned if the wok tips over.

Throughout this manual, features and appearance may vary from your model.





Oven Control, Clock and Timer Features and Settings

1 *BAKE/TEMP RECALL Pad*
Touch this pad to select the bake function.

BAKE Light
Flashes while in edit mode—you can change the oven temperature at this point. Glows when the oven is in bake mode.

2 *START/ON Pad*
Must be touched to start any cooking or cleaning function.

3 *Display*
Shows the time of day, oven temperature, whether the oven is in the bake, broil or self-cleaning mode and the times set for the timer or automatic oven operations. The display will show PRE while preheating. When the oven reaches the selected temperature, the oven control will beep and the display will show the oven temperature.

If "F– and a number or letter" flash in the display and the oven control signals, this indicates a function error code.

If your oven was set for a timed oven operation and a power outage occurred, the clock and all programmed functions must be reset.

The time of day will flash in the display when there has been a power outage. Reset the clock.

If the function error code appears during the self-cleaning cycle, check the oven door latch. The latch handle may have been moved, even if only slightly, from the latched position. Make sure the latch is moved to the right as far as it will go.


Touch the CLEAR/OFF pad. Allow the oven to cool for one hour. Put the oven back into operation. If the function error code repeats, disconnect the power to the range and call for service.

4 *KITCHEN TIMER ON/OFF or TIMER ON/OFF pad*
Touch this pad to select the timer feature. Then touch the + and – pads to adjust the timer.

TIMER Light
Flashes while in edit mode—you can change the set time at this point. Glows when the timer has been activated. Flashes again when the time has run out until the control is reset.

5 *CLOCK Pad*
To set the clock, press this pad twice and then press the + and – pads. The time of day will flash in the display when the oven is first turned on.

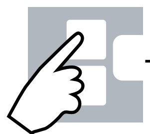
6 *START TIME ON/OFF Pad (on some models)*
Use along with the *COOKING TIME ON/OFF* or *SELF CLEAN* pads to set the oven to start and stop automatically at a time you set.

Start Time Light
Flashes while in edit mode—you can change the start time at this point. Glows when the function has been activated.

7 *COOKING TIME ON/OFF Pad (on some models)*
Touch this pad and then touch the + or – pads to set the amount of time you want your food to cook. The oven will shut off when the cooking time has run out.

COOKING TIME Light
Flashes while in edit mode—you can change the set time at this point. Glows when the function has been activated. Flashes again when the time has run out until the control is reset.





Oven Control, Clock and Timer Features and Settings

8 *AUTOMATIC OVEN Light (on some models)*
This lights anytime the oven has been programmed using the COOKING TIME OR START TIME functions.

9 *OVEN LIGHT ON/OFF* or ☼ *Pad*
Touch this pad to turn the oven light on or off.

10 *– Pad*
Short taps to this pad will decrease the time or temperature by small amounts. Touch and hold the pad to decrease the time or temperature by larger amounts.

11 *+ Pad*
Short taps to this pad will increase the time or temperature by small amounts. Touch and hold the pad to increase the time or temperature by larger amounts.

12 *SELF CLEAN Pad (on some models)*
Touch this pad to select the self-cleaning function. See the Using the self-cleaning oven section.

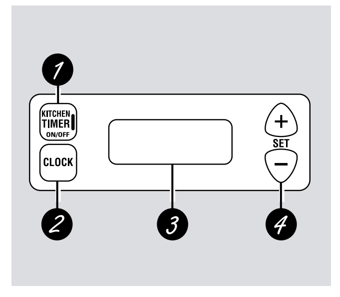
CLEAN Light
Flashes while in edit mode—you can change the length of time for the self-clean cycle at this point. Glows when the oven is in the self-clean cycle. After the self-clean cycle, the light will turn off. Unlatch the door.

13 *CLEAR/OFF Pad*
Touch this pad to cancel ALL oven operations except the clock and timer.

14 *BROIL HI/LO Pad*
Touch this pad to select the broil function.

BROIL Light
Flashes while in edit mode—you can switch from HI to LO BROIL at this point. Glows when the oven is in broil mode.

Indicator Lights (on some pads)
EDIT mode lasts several seconds after the last pad press. *START TIME ON/OFF* and *COOKING TIME ON/OFF* will be the only pads lit if either of these options is selected. (Example: *START TIME* is selected with *BAKE*—the *START TIME* pad will remain lit until the clock reaches the programmed time, at which point it will turn off and the *BAKE/TEMP RECALL* pad light will light up).



Appearance may vary.

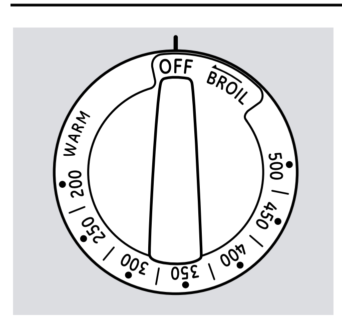
Clock and Kitchen Timer *(on some models)*

1 *KITCHEN TIMER ON/OFF Pad*
Touch this pad to select the timer feature.

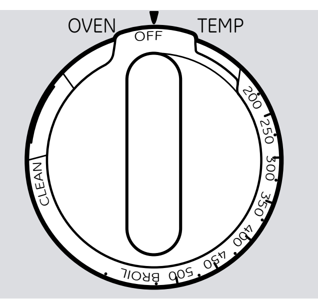
2 *CLOCK Pad*
Touch this pad before setting the clock.

3 *Display*
Shows the time of day and the time set for the timer, cook time or start time.

4 *SET +/- Pads*
These pads allow you to set the clock and timer.



(On some models—
appearance will vary)

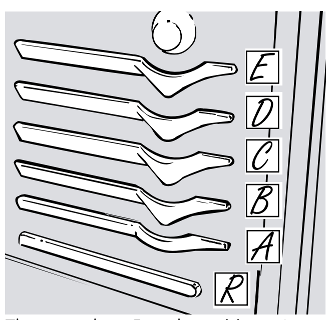


(On some models—
appearance will vary)

Oven Temperature Knob *(on some models)*

Turn this knob to the setting you want.

- The oven cycling light comes on during cooking.



The oven has 5 rack positions. It also has a special low rack position (R) for extra large items, such as a large turkey.

Before you begin...

To avoid possible burns, place the racks in the desired position before you turn the oven on.

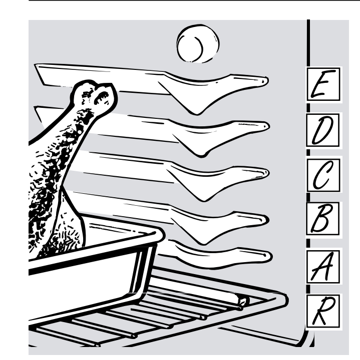
The racks have stop-locks, so that when placed correctly on the rack supports (A through E), they will stop before coming completely out, and will not tilt.

When placing and removing cookware, pull the rack out to the bump on the rack support.

To remove a rack, pull it toward you, tilt the front end up and pull it out.

To replace, place the end of the rack (stop-locks) on the support, tilt up the front and push the rack in.

NOTE: The rack is not designed to slide out at the special low rack (R) position.



The oven has a special low rack (R) position just above the oven bottom. Use it when extra cooking space is needed, for example, when cooking a large turkey. The rack is not designed to slide out at this position.

How to Set the Oven for Baking or Roasting *(on models without an oven temperature knob)*

1. Touch the *BAKE* pad.
2. Touch the + or – pads until the desired temperature is displayed.
3. Touch the *START/ON* pad.

The oven will start automatically. The display will show PRE while preheating. When the oven reaches the selected temperature, the oven control will beep and the display will show the oven temperature.

To change the oven temperature during BAKE cycle, touch the BAKE pad and then the + or – pads to get the new temperature.

4. Check food for doneness at minimum time on recipe. Cook longer if necessary.
5. Touch the *CLEAR/OFF* pad when baking is finished and then remove the food from the oven.

Type of Food	*Rack Position*
Frozen pies (on cookie sheet)	C
Angel food cake, bundt or pound cakes	B
Biscuits, muffins, brownies, cookies, cupcakes, layer cakes, pies	B or C
Casseroles	B or C
Turkey	R or A
Roasting	R, A or B

Type of Margarine Will Affect Baking Performance!

Most recipes for baking have been developed using high fat products such as butter or margarine (80% fat). If you decrease the fat, the recipe may not give the same results as with a higher fat product.

Recipe failure can result if cakes, pies, pastries, cookies or candies are made with low fat spreads. The lower the fat content of a spread product, the more noticeable these differences become.

Federal standards require products labeled "margarine" to contain at least 80% fat by weight. Low-fat spreads, on the other hand, contain less fat and more water. The high moisture content of these spreads affects the texture and flavor of baked goods. For best results with your old favorite recipes, use margarine, butter or stick spreads containing at least 70% vegetable oil.

Preheating and Pan Placement

Preheat the oven if the recipe calls for it. To preheat, set the oven at the correct temperature. Preheating is necessary for good results when baking cakes, cookies, pastry and breads.

On some models, the display will show "PRE" while preheating. When the oven reaches the selected temperature, the oven control will beep and the display will show the oven temperature.

For ovens without a preheat indicator light or tone, preheat 10 minutes.

Baking results will be better if baking pans are centered in the oven as much as possible. Pans should not touch each other or the walls of the oven. If you need to use two racks, stagger the pans so one is not directly above the other, and leave approximately 1½" from the front of the pan to the front of the rack.

Aluminum Foil

Do not use aluminum foil to line oven bottoms. The foil will trap heat below and upset the performance of the oven. Foil can melt and permanently damage the oven bottom. Damage from improper use of aluminum foil is not covered by the product warranty

Foil may be used to catch spills by placing a sheet on a lower rack, several inches below the food .Do not use more foil than necessary and never entirely cover an oven rack with aluminum foil. Keep foil at least 1-1/2" from oven walls to prevent poor heat circulation.

How to Set the Oven for Broiling

If your range is connected to 208 volts, rare steaks may be broiled by preheating the broiler and positioning the oven rack one position higher.

On models without an oven temperature knob:

1. Place the meat or fish on a broiler grid in a broiler pan.
2. Follow suggested rack positions in the *Broiling Guide*.
3. Leave the door open to the broil stop position. The door stays open by itself, yet the proper temperature is maintained in the oven.

Use ***LO Broil*** to cook foods such as poultry or thick cuts of meat thoroughly without over-browning them.

4. Touch the ***BROIL HI/LO*** pad once for ***HI BROIL***.

   To change to LO Broil, touch the ***BROIL HI/LO*** pad again.
5. Touch the ***START/ON*** pad.
6. When broiling is finished, touch the ***CLEAR/OFF*** pad.

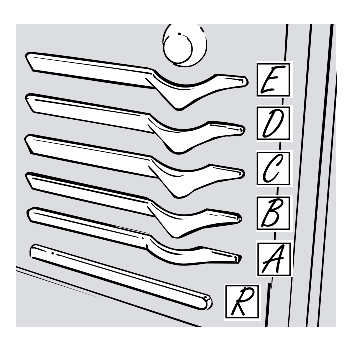
On models with an oven temperature knob:

1. Place the meat or fish on a broiler grid in a broiler pan.
2. Follow suggested rack positions in the *Broiling Guide*.
3. Close the oven door.
4. Turn the Oven Temperature Knob to BROIL.
5. When broiling is finished, turn the Oven Temperature Knob to OFF.

Broiling Guide

The size, weight, thickness, starting temperature and your preference of doneness will affect broiling times. This guide is based on meats at refrigerator temperature.

† The U.S. Department of Agriculture says "Rare beef is popular, but you should know that cooking it to only 140°F. means some food poisoning organisms may survive." (Source: Safe Food Book. Your Kitchen Guide. USDA Rev. June 1985.)



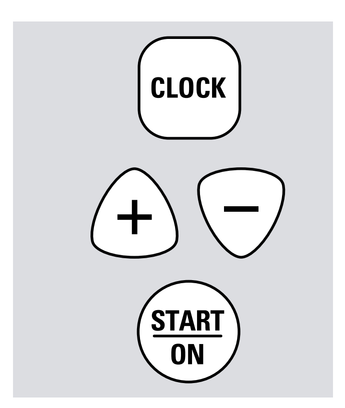
The oven has 5 rack positions.

Food	Quantity and/ or Thickness	Rack* Position	First Side Time (min.)	Second Side Time (min.)	Comments
Ground Beef	1 lb. (4 patties) ½ to ¾" thick	C	10	7–10	Space evenly.
	4 lbs. (16 patties)	C	15	11	
Beef Steaks					
Rare†	¾ to 1" thick	E	6	4	Steaks less than ¾" thick are difficult to cook rare. Slash fat.
Medium	1 to 1 ½ lbs.	D	8	6	
Well Done		D	10	7–10	
Rare†	1 ½" thick	C	10	8	
Medium	2 to 2 ½ lbs.	C	15	10–12	
Well Done		D	20	20	
Chicken	1 whole cut up 2 to 2 ½ lbs., split lengthwise	B	25	25	Brush each side with melted butter. Broil skin-side-down first.
	Breast	B	25	15	
Bakery Product					
Bread (toast)	2 to 4 slices	D	3	1	Space evenly. Place English muffins cut-side-up and brush with butter if desired.
English Muffin	2 (split)	E	3-4		
Lobster Tails	2–4	B	18–20	Do not turn over.	Cut through back of shell. Spread open. Brush with melted butter before broiling and after half of broiling time.
Fish Fillets	1 lb. (¼ to ½" thick)	D	5	5	Handle and turn very carefully. Brush with lemon butter before and during cooking, if desired.
Salmon					
Steaks	2 (1" thick)	D	10	5	Turn carefully. Do not turn skin side down.
Fillets	2 (½ to ¾" thick)	D	10		
Ham Slices	½" thick	C	6	6	
(precooked)	1" thick	C	8	8	
Pork Chops	2 (½" thick)	C	10	10	Slash fat.
Well Done	2 (1" thick) about 1 lb.	C	15	15	
Lamb Chops					
Medium	2 (1" thick) about 10 to 12 oz.	D	7	4	Slash fat.
Well Done		D	10	9	
Medium	2 (1½" thick) about 1 lb.	D	9	6	
Well Done		D	14	10	

**See illustration for description of rack positions.*

Using the clock and timer. *(on some models)*

Not all features are on all models.



Make sure the clock is set to the correct time of day.

To Set the Clock

The clock must be set to the correct time of day for the automatic oven timing functions to work properly. The time of day cannot be changed during a timed baking or self-cleaning cycle.

1. Touch the ***CLOCK*** pad twice.
2. Touch the + or – pads.

If the + or – pads are not touched within one minute after you touch the ***CLOCK*** pad, the display reverts to the original setting. If this happens, touch the ***CLOCK*** pad and reenter the time of day.

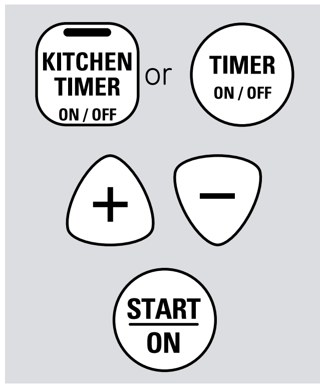
3. Touch the ***START/ON*** pad until the time of day shows in the display. This enters the time and starts the clock.

To check the time of day when the display is showing other information, simply touch the ***CLOCK*** pad. The time of day shows until another pad is touched.

To Turn Off the Clock Display

If you have several clocks in your kitchen, you may wish to turn off the time of day clock display on your range.

1. Touch the ***CLOCK*** pad once to turn off the time of day display. Although you will not be able to see it, the clock maintains the correct time of day.
2. Touch the ***CLOCK*** pad again to recall the clock display.



The timer is a minute timer only.

The ***CLEAR/OFF*** pad does not affect the timer.

To Set the Timer

The timer does not control oven operations. The maximum setting on the timer is 9 hours and 59 minutes.

1. Touch the ***KITCHEN TIMER ON/OFF*** or ***TIMER ON/OFF*** pad.
2. Touch the + or – pads until the amount of time you want shows in the display. The maximum time that can be entered in minutes is 59. Times more than 59 minutes should be changed to hours and minutes.

If you make a mistake, touch the ***KITCHEN TIMER ON/OFF*** or ***TIMER ON/OFF*** pad and begin again.

3. Touch the ***START/ON*** pad. The time will start counting down, although the display does not change until one minute has passed.
4. When the timer reaches :00, the control will beep 3 times followed by one beep every 6 seconds until the ***KITCHEN TIMER ON/OFF*** or ***TIMER ON/OFF*** pad is touched.

Not all features are on all models.

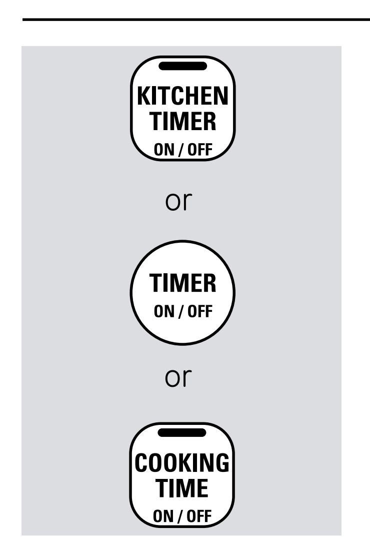
To Reset the Timer

If the display is still showing the time remaining, you may change it by touching the ***KITCHEN TIMER ON/OFF*** or ***TIMER ON/OFF*** pad, then touch the + or – pads until the time you want appears in the display.

If the remaining time is not in the display (clock, delay start or cooking time are in the display), recall the remaining time by touching the ***KITCHEN TIMER ON/OFF*** or ***TIMER ON/OFF*** pad and then touching the + or – pads to enter the new time you want.

To Cancel the Timer

Touch the ***KITCHEN TIMER ON/OFF*** or ***TIMER ON/OFF*** pad twice.



End of Cycle Tones *(on some models)*

Clear the tones by pressing the pad of the function you are using.

Power Outage

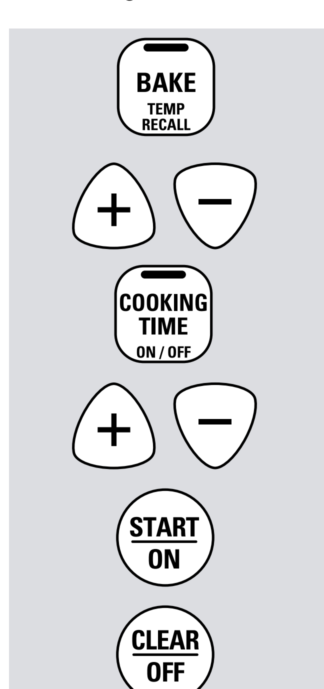
If a flashing time is in the display, you have experienced a power failure. Reset the clock.

To reset the clock, touch the ***CLOCK*** pad twice. Enter the correct time of day by touching the + or – pads. Touch the ***START/ON*** pad.

Using the timed baking and roasting features. *(on some models)*

Do not lock the oven door with the latch during timed cooking. The latch is used for self-cleaning only.

NOTE: Foods that spoil easily—such as milk, eggs, fish, stuffings, poultry and pork—should not be allowed to sit for more than 1 hour before or after cooking. Room temperature promotes the growth of harmful bacteria. Be sure that the oven light is off because heat from the bulb will speed harmful bacteria growth.



How to Set an Immediate Start and Automatic Stop

The oven will turn on immediately and cook for a selected length of time. At the end of the cooking time, the oven will turn off automatically.

1. Touch the ***BAKE*** pad.
2. Touch the **+** or **–** pads to set the oven temperature.
3. Touch the ***COOKING TIME*** pad.

NOTE: If your recipe requires preheating, you may need to add additional time to the length of the cooking time.

4. Touch the **+** or **–** pads to set the baking time.

The cooking time that you entered will be displayed. (If you select Cooking Time first and then adjust the Bake Temperature, the oven temperature will be displayed instead).

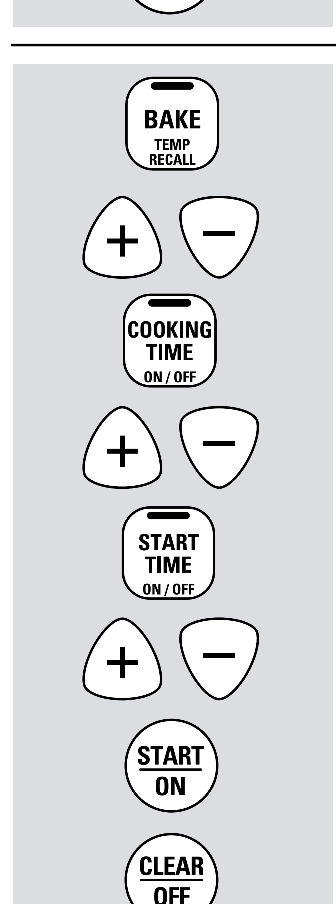
5. Touch the ***START/ON*** pad.

The display shows either the oven temperature that you set or the cooking time countdown. (The display starts with PRE if showing the oven temperature.)

The oven will continue to cook for the programmed amount of time, then turn off automatically.

6. Touch the ***CLEAR/OFF*** pad to clear the display if necessary.

Remove the food from the oven. Remember, even though the oven shuts off automatically, foods continue cooking after controls are off.



How to Set a Delayed Start and Automatic Stop

The oven will turn on at the time of day you set, cook for a specific length of time and then turn off automatically.

Make sure the clock shows the correct time of day.

1. Touch the ***BAKE*** pad.
2. Touch the + or – pads to set the oven temperature.
3. Touch the ***COOKING TIME*** pad.
4. Touch the + or – pads to set the desired length of cooking time.
5. Touch the ***START TIME*** pad.
6. Touch the **+** or **–** pads to set the time of day you want the oven to turn on and start cooking.
7. Touch the ***START/ON*** pad.

NOTE: An attention tone will sound if you are using timed baking and do not touch the START/ON pad.

NOTE: If you would like to check the times you have set, touch the ***START TIME*** pad to check the start time you have set or touch the ***COOKING TIME*** pad to check the length of cooking time you have set.

When the oven turns on at the time of day you have set, the display will show PRE until it reaches the selected temperature, then it will display the oven temperature.

At the end of cooking time, the oven will turn off and the end of cycle tone will sound.

8. Touch the ***CLEAR/OFF*** pad to clear the display if necessary.

Remove the food from the oven. Remember, even though the oven shuts off automatically, foods continue cooking after controls are off.

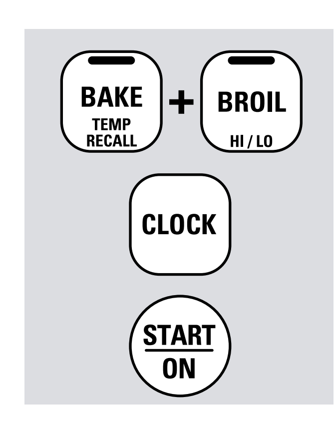
Special features of your oven control.

Your new touch pad control has additional features that you may choose to use. The following are the features and how you may activate them.

The special feature modes can only be activated while the display is showing the time of day. They remain in the control's memory until the steps are repeated.

When the display shows your choice, touch the START/ON pad. The special features will remain in memory after a power failure.

NOTE: The Sabbath feature and the Thermostat Adjustment feature are also Special Features, but they are addressed separately in the following sections.



12 Hour Shut-Off

With this feature, should you forget and leave the oven on, the control will automatically turn off the oven after 12 hours during baking functions or after 3 hours during a broil function.

If you wish to turn OFF *this feature, follow the steps below.*

1. Touch the ***BAKE*** and ***BROIL HI/LO*** pads at the same time for 3 seconds until the display shows SF.

2. Touch the ***CLOCK*** pad. The display will show ON (12 hour shut-off). Touch the ***CLOCK*** pad repeatedly until the display shows OFF (no shut-off).

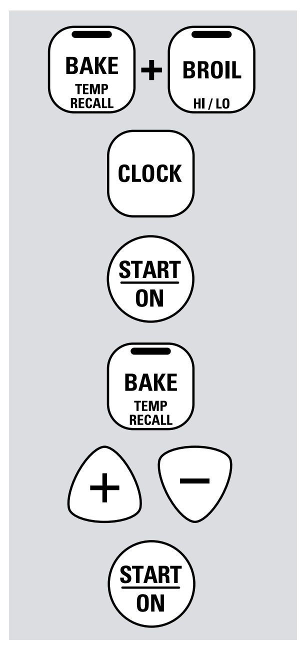
3. Touch the ***START/ON*** pad to activate the no shut-off and leave the control set in this special features mode.

Using the Sabbath Feature. *(on some models)*

(Designed for use on the Jewish Sabbath and Holidays)

The Sabbath feature can be used for baking/roasting only. It cannot be used for broiling, self-cleaning or Delay Start cooking.

NOTE: The oven light comes on automatically (on some models) when the door is opened and goes off when the door is closed. The bulb may be removed. See the Oven Light Replacement section. On models with a light switch on the control panel, the oven light may be turned on and left on.



When the display shows ⊃ the oven is set in Sabbath. When the display shows ⊃⊂ the oven is baking/roasting.

How to Set for Regular Baking/Roasting

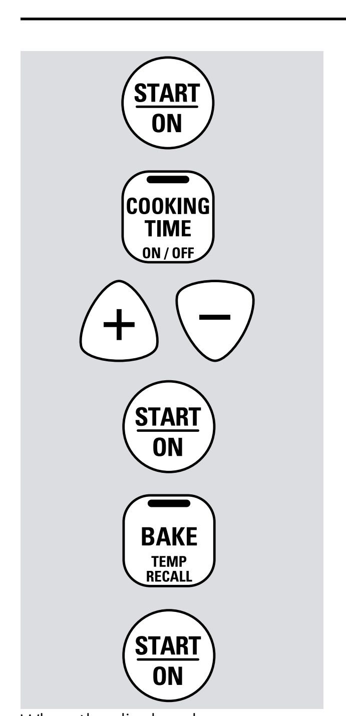
NOTE: To understand how the oven control works, practice using regular baking (non-Sabbath) before entering Sabbath mode.

Make sure the clock shows the correct time of day and the oven is off.

1. Touch and hold both the *BAKE* and *BROIL HI/LO* pads, at the same time, until the display shows SF.
2. Tap the *CLOCK* pad until SAb appears in the display.
3. Touch the *START/ON* pad and ⊃ will appear in the display.
4. Touch the *BAKE* pad. No signal will be given.
5. The preset starting temperature will automatically be set to 350.° Tap the + or – pads to increase or decrease the temperature in 25° increments. The temperature can be set between 170° and 550.° No signal or temperature will be given.
6. Touch the *START/ON* pad.
7. After a random delay period of approximately 30 seconds to 1 minute, ⊃⊂ will appear in the display indicating that the oven is baking/roasting. If ⊃⊂ doesn't appear in the display, start again at Step 4.

To adjust the oven temperature, touch the *BAKE* pad and tap the + or – pads to increase or decrease the temperature in 25° increments. Touch the *START/ON* pad.

NOTE: The *CLEAR/OFF* and *COOKING TIME* pads are active during the Sabbath feature.



When the display shows ⊃ the oven is set in Sabbath. When the display shows ⊃⊂ the oven is baking/roasting.

How to Set for Timed Baking/Roasting—Immediate Start and Automatic Stop

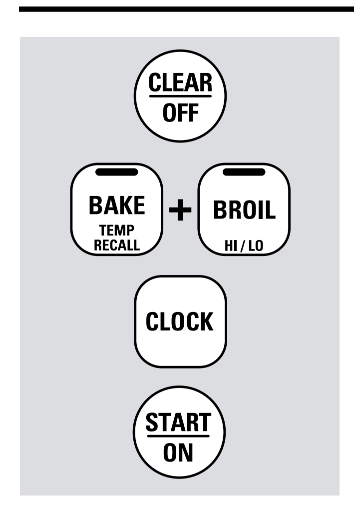
NOTE: To understand how the oven control works, practice using regular (non-Sabbath) Immediate Start and Automatic Stop before entering the Sabbath mode.

Make sure the clock shows the correct time of day and the oven is off.

1. Touch and hold both the *BAKE* and *BROIL HI/LO* pads, at the same time, until the display shows *SF*.
2. Tap the *CLOCK* pad until *SAb* appears in the display.
3. Touch the *START/ON* pad and ⊃ will appear in the display.
4. Touch the *COOKING TIME* pad.
5. Touch the + or – pads to set the desired length of cooking time between 1 minute and 9 hours and 59 minutes. The cooking time that you entered will be displayed.
6. Touch the *START/ON* pad.
7. Touch the *BAKE* pad. No signal will be given.
8. The preset starting temperature will automatically be set to 350.° Tap the + or – pads to increase or decrease the temperature in 25° increments. The temperature can be set between 170° and 550.° No signal or temperature will be given.
9. Touch the *START/ON* pad.
10. After a random delay period of approximately 30 seconds to 1 minute, ⊃⊂ will appear in the display indicating that the oven is baking/roasting. If ⊃⊂ doesn't appear in the display, start again at Step 7.

To adjust the oven temperature, touch the *BAKE* pad and tap the + or – pads to increase or decrease the temperature in 25° increments. Touch the *START/ON* pad.

When cooking is finished, the display will change from ⊃⊂ to ⊃, indicating that the oven has turned OFF but is still set in Sabbath. Remove the cooked food.



How to Exit the Sabbath Feature

1. Touch the ***CLEAR/OFF*** pad.
2. If the oven is cooking, wait for a random delay period of approximately 30 seconds to 1 minute, until only ⊃ is in the display.
3. Touch and hold both the ***BAKE*** and ***BROIL HI/LO*** pads, at the same time, until the display shows ***SF***.
4. Tap the ***CLOCK*** pad until ***ON*** or ***OFF*** appears in the display. ON indicates that the oven will automatically turn off after 12 hours. OFF indicates that the oven will not automatically turn off. See the S*pecial Features* section for an explanation of the *12 Hour Shut-Off* feature.
5. Touch the ***START/ON*** pad.

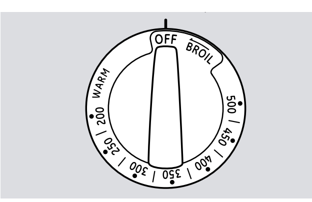
NOTE: If a power outage occurred while the oven was in Sabbath, the oven will automatically turn off and stay off even when the power returns. The oven control must be reset.

Adjust the oven thermostat—Easy to do yourself!

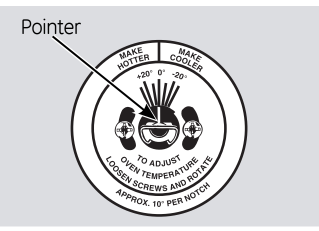
You may find that your new oven cooks differently than the one it replaced. Use your new oven for a few weeks to become more familiar with it. If you still think your new oven is too hot or too cold, you can adjust the thermostat yourself.

Do not use thermometers, such as those found in grocery stores, to check the temperature setting of your oven. These thermometers may vary 20–40°F.

NOTE: This adjustment will not affect the broiling or the self-cleaning temperatures (on some models). The adjustment will be retained in memory after a power failure.



Front of OVEN TEMP knob
(knob appearance may vary)



Back of OVEN TEMP knob
(knob appearance may vary)

To Adjust the Thermostat with this Type of Knob

1. ***Pull the OVEN TEMP knob off the range and look at the back side.*** To make an adjustment, loosen (approximately one turn), but do not completely remove, the two screws on the back of the knob.

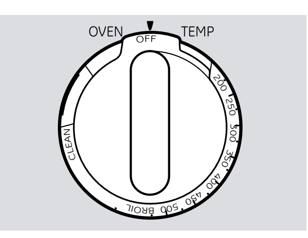
2. To ***increase*** the oven tempera ture, move the pointer toward the words ***"MAKE HOTTER."***

   To decrease the oven temperature, turn the pointer toward the words ***"MAKE COOLER."***

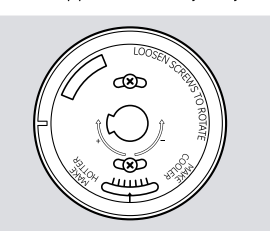
   Each click will change the oven temperature approximately 10°F. (Range is plus or minus 60°F from the arrow.) We suggest that you make the adjustment one click from the original setting and check oven performance before making any additional adjustments.

3. ***After the adjustment is made***, retighten screws so they are snug, but be careful not to overtighten.

4. Replace the knob, matching the flat area of the knob to the shaft, and check performance.



Front of OVEN TEMP knob
(knob appearance may vary)



Back of OVEN TEMP knob
(knob appearance may vary)

To Adjust the Thermostat with this Type of Knob

1. ***Pull the OVEN TEMP knob off the range and look at the back side.*** To make an adjustment, loosen (approximately one turn), but do not completely remove, the two screws on the back of the knob.

2. With the back of the knob facing you, hold the outer edge of the knob with one hand and turn the front of the knob with the other hand.

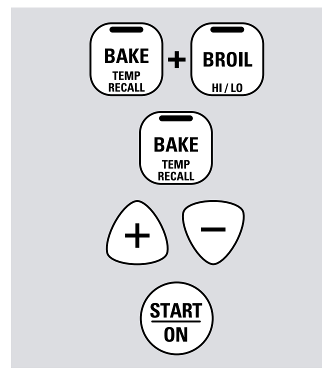
   To increase the oven temperature, move the top screw toward the right. You'll hear a click for each notch you move the knob.

   To decrease the oven temperature, move the top screw toward the left.

   Each click will change the oven temperature approximately 10°F. (Range is plus or minus 60°F from the arrow.) We suggest that you make the adjustment one click from the original setting and check oven performance before making any additional adjustments.

3. ***After the adjustment is made,*** retighten screws so they are snug, but be careful not to overtighten.

4. Replace the knob, matching the flat area of the knob to the shaft, and check performance.



To Adjust the Thermostat on Other Models

1. Touch the *BAKE* and *BROIL HI/LO* pads at the same time for 3 seconds until the display shows *SF*.

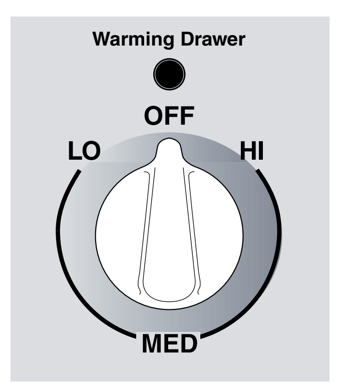
2. Touch the *BAKE* pad. A two digit number shows in the display.

3. The oven temperature can be adjusted up to (+) 35°F hotter or (–) 35°F cooler. Touch the + pad to increase the temperature in 1 degree increments.

   Touch the – pad to decrease the temperature in 1 degree increments.

4. When you have made the adjustment, touch the *START/ON* pad to go back to the time of day display. Use your oven as you would normally.

NOTE: This adjustment will not affect the broiling or self-cleaning temperatures. It will be retained in memory after a power failure.



Appearance may vary.

Control Knob (on models equipped with a knob)

Push and turn the control knob to any desired setting.

NOTE: The warming drawer should not be used during a self-clean cycle.

LO	Pies
MED	Casseroles
HI	Meats

ON Signal Light

The *ON* signal light is located above the control knob and glows when the knob is in the on position. It stays on until the knob is moved to the *OFF* position.

When Using the Warming Drawer

The warming drawer will keep hot, cooked foods at serving temperature. ***Always start with hot food.*** Do not use to heat cold food other than crisping crackers, chips or dry cereal.

Do not line the warming drawer or pan with aluminum foil. Foil is an excellent heat insulator and will trap heat beneath it. This will upset the performance of the drawer and could damage the interior finish.

- Preheat prior to use according to these recommended times:

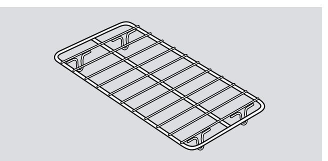
Setting LO	15 minutes
Setting MED	25 minutes
Setting HI	35 minutes

- Do not put liquid or water in the warming drawer.
- For moist foods, cover them with a lid or aluminum foil.
- For crisp foods, leave them uncovered.
- Food should be kept hot in its cooking container or transferred to a heat-safe serving dish.

⚠CAUTION: Plastic containers or plastic wrap will melt if in direct contact with the drawer, pan or a hot utensil. Melted plastic may not be removable and is not covered under your warranty.

- Remove serving spoons, etc., before placing containers in warming drawer.

Rack (on some models)



- For use in the warming drawer only.Do not use in the oven.
- Preheat with the rack in place.
- Using the rack allows for double stacking of items.

Using the warming drawer. (on some models)

Temperature Selection Chart

To keep several different foods hot, set the control to the food needing the highest setting. Place the items needing the highest setting on the bottom of the drawer and items needing less heat on the rack.

- The temperature, type and amount of food, and the time held will affect the quality of the food.
- Food in heat-safe glass and glass-ceramic utensils may need a higher control setting as compared to food in metal utensils.
- Repeated opening of the drawer allows hot air to escape and food to cool.
- Allow extra time for the temperature inside the drawer to stabilize after adding items.
- With large loads it may be necessary to use a higher thermostat setting and cover some of the cooked food items.
- Do not use plastic containers or plastic wrap.

Food Type	Control Setting
Bacon	HI
Breads	MED
Casserole	MED
Chicken, fried	HI
Eggs, scrambled	MED
Fish	HI
Gravy, sauces	HI
Ham	HI
Muffins	MED
Onion rings	HI
Pies	LO
Pizza	HI
Potatoes, baked	HI
Potatoes, mashed	LO
Tortilla Chips	LO

***CAUTION:** Do not keep food in the warming drawer for more than two hours.*

To Crisp Stale Items

- Place food in low-sided dishes or pans.
- Preheat on ***LO*** setting.
- Check crispness after 45 minutes. Add time as needed.

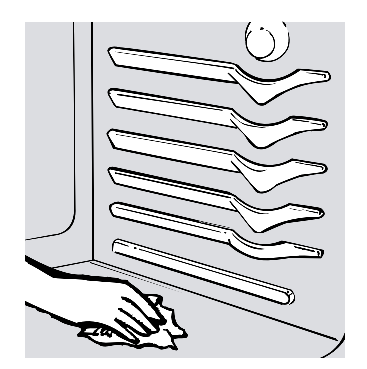
To Warm Serving Bowls and Plates

To warm serving bowls and plates, set the control on ***LO***.

- Use only heat-safe dishes.
- Place empty dishes on the rack to raise them off the bottom of the drawer. Placing dishes on the warming drawer bottom may cause them to become extremely hot and could damage them.
- If you want to heat fine china, please check with the manufacturer of the dishes for their maximum heat tolerance.
- You may warm empty serving dishes while preheating the drawer.
- When holding hot, cooked foods and warming empty serving dishes at the same time, place the serving dishes on the rack and the food on the bottom of the drawer.

***CAUTION:** Dishes will be hot. Use pot holders or mitts when removing hot dishes.*

Never force the latch handle. Forcing the handle will damage the door lock mechanism.
The oven door must be closed and all controls set correctly for the cycle to work properly.



Wipe up heavy soil on the oven bottom.

CAUTION: *Never place cooking utensils, baking stones, foil, or any other items on the oven floor. Even items rated for high temperature may permanently adhere to the oven bottom or cause heat damage to the oven, flooring, or items in storage drawers.*

Before a Clean Cycle

For the first self-clean cycle, we recommend venting your kitchen with an open window or using a ventilation fan or hood.

Remove the racks, any broiler pan, broiler grid, all cookware and any aluminum foil from the oven.

The oven racks can be self-cleaned, but they will darken, lose their luster and become hard to slide.

Do not use commercial oven cleaners or oven protectors in or near the self-cleaning oven. A combination of any of these products plus the high clean cycle temperatures may damage the porcelain finish of the oven.

Soil on the front frame of the range and outside the gasket on the door will need to be cleaned by hand. Clean these areas with hot water, soap-filled steel-wool pads or cleansers such as Soft Scrub®. Rinse well with clean water and dry.

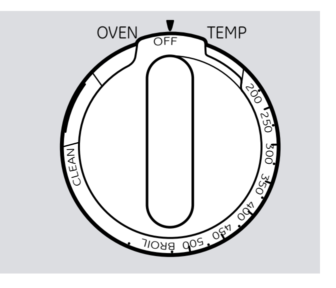
Do not clean the gasket. The fiberglass material of the oven door gasket cannot withstand abrasion. It is essential for the gasket to remain intact. If you notice it becoming worn or frayed, replace it.

Wipe up any heavy spillovers on the oven bottom.

Make sure the oven light bulb cover is in place and the oven light is off.

CAUTION: *The grates and drip pans (if so equipped) should never be cleaned in the self-cleaning oven.*

IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the self-cleaning cycle of any range. Move birds to another well ventilated room.



Appearance may vary.

How to Set the Oven for Cleaning *(on models with knobs)*

Follow the directions in the *Before a Clean Cycle* section.

1. Latch the door.
2. Turn the *OVEN TEMP* knob to *CLEAN*.

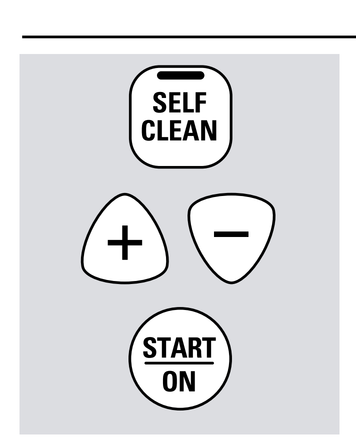
The Clean Time is 4 hours and 20 minutes. The self clean light will come on and stay on until the self clean cycle is complete.

The oven shuts off automatically when the clean cycle is complete.

3. After a clean cycle, turn the *OVEN TEMP* knob to *OFF* and slide the latch handle to the left as far as it will go.

To cancel self clean cycle, turn *OVEN TEMP* knob to off and slide latch to left as far as it will go. Wait until self clean light stops blinking. Use oven as desired.

NOTE: Never force the latch. If the oven is too hot, you will not be able to slide the latch. Allow the oven to cool.



How to Set the Oven for Cleaning *(on some models with press pads)*

Follow the directions in the *Before a Clean Cycle* section.

1. Latch the door.
2. Touch the *SELF CLEAN* pad.
3. Touch the + or – pads until the desired Clean Time is displayed.

The Clean Time is normally 4 hours and 20 minutes. You can change the Clean Time to any time between 3 and 5 hours, depending on the amount of soil in your oven.

4. Touch the *START/ON* pad.

The self-clean cycle will automatically begin after *CLEAN* is displayed and the time countdown appears in the display.

While the oven is self-cleaning, you can touch the *CLOCK* pad to display the time of day. To return to the clean countdown, touch the *SELF CLEAN* pad.

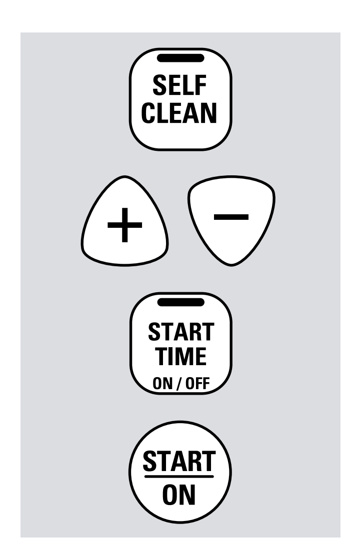
The oven shuts off automatically when the clean cycle is complete, and 0:00 will flash in the display.

5. Slide the latch handle to the left as far as it will go and open the door.

NOTE: Never force the latch. If the oven is too hot, you will not be able to slide the latch. Allow the oven to cool.

Using the self-cleaning oven. *(on some models)*

The oven door must be closed and all controls set correctly for the cycle to work properly.



How to Delay the Start of Cleaning

You can set the oven control to delay-start the oven, clean for a specific length of time and then turn off automatically.

Make sure the clock shows the correct time of day.

Follow the directions in the *Before a Clean Cycle* section.

1. Latch the door.

NOTE: Never force the latch. If the oven is too hot, you will not be able to slide the latch. Allow the oven to cool.

2. Touch the *SELF CLEAN* pad.
3. Touch the **+** or **–** pads to set the Clean Time.

The Clean Time is preset for 4 hours and 20 minutes. You can change the Clean Time to any time between 3 and 5 hours, depending on the amount of soil in your oven. If a different Clean Time is desired, touch the + or – pads until the desired Clean Time is displayed.

4. Touch the *START TIME* pad.

Change the Start Time by touching the + or – pads. The start time will appear in the display.

5. Touch the *START/ON* pad.

The self-clean cycle will automatically begin at the time set.

While the oven is self-cleaning, you can touch the *CLOCK* pad to display the time of day. To return to the clean countdown, touch the *SELF CLEAN* pad.

The oven shuts off automatically when the clean cycle is complete, and *0:00* will flash in the display.

6. Slide the latch handle to the left as far as it will go and open the door.

To Stop a Clean Cycle

Touch the *CLEAR/OFF* pad.

Wait until the oven has cooled below the locking temperature to unlatch the door. You will not be able to open the door right away unless the oven has cooled below the locking temperature.

After a Clean Cycle

You cannot set the oven for cooking until the oven is cool enough for the door to be unlatched.

You may notice some white ash in the oven. Wipe it up with a damp cloth after the oven cools.

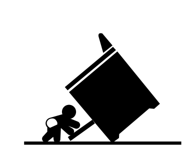
If white spots remain, remove them with a soap-filled steel-wool pad and rinse thoroughly with a vinegar and water mixture.

These deposits are usually a salt residue that cannot be removed by the clean cycle.

If the oven is not clean after one clean cycle, repeat the cycle.

- You cannot set the oven for cooking until the oven is cool enough for the door to unlock.
- While the oven is self-cleaning, you can touch the *CLOCK* pad to display the time of day. To return to the clean countdown, touch the *SELF CLEAN* pad.
- If the racks become hard to slide, apply a small amount of vegetable oil or cooking oil to a paper towel and wipe the edges of the oven racks with the paper towel.

Be sure electrical power is off and all surfaces are cool before cleaning any part of the range.



⚠ WARNING

Tip-Over Hazard

A child or adult can tip the range and be killed.

Verify the anti-tip bracket has been properly installed and engaged.

Ensure the anti-tip bracket is re-engaged when the range is moved.

Do not operate the range without the anti-tip bracket in place and engaged.

Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children or adults.

Oven Interior *(non-self clean models)*

With proper care, the porcelain enamel finish on the inside of the oven—top, bottom, sides, back and inside of the door—will stay new-looking for years.

Let the range cool before cleaning. We recommend that you wear rubber gloves when cleaning the range.

Soap and water will normally do the job. Heavy spattering or spillovers may require cleaning with a mild abrasive cleaner. Soap-filled scouring pads may also be used.



Do not allow food spills with a high sugar or acid content (such as milk, tomatoes, sauerkraut, fruit juices or pie filling) to remain on the surface. They may cause a dull spot even after cleaning.

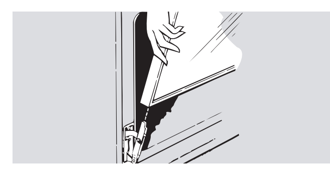
Household ammonia may make the cleaning job easier. Place 1/2 cup in a shallow glass or pottery container in a cold oven overnight. The ammonia fumes will help loosen the burned-on grease and food.

If necessary, you may use an oven cleaner. Follow the package directions.

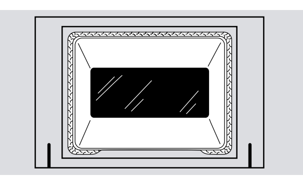
Do not spray oven cleaner on the electrical controls and switches because it could cause a short circuit and result in sparking or fire.

Do not allow a film from the cleaner to build up on the temperature sensor–it could cause the oven to heat improperly. (The sensor is located at the top of the oven.) Carefully wipe the sensor clean after each oven cleaning, being careful not to move the sensor as a change in its position could affect how the oven bakes.

Do not spray any oven cleaner on the oven door, handles or any exterior surface of the oven, cabinets or painted surfaces. The cleaner can damage these surfaces.



Lift the door straight up and off the hinges.



The gasket is designed with a gap at the bottom to allow for proper air circulation.

Because the area inside the gasket is cleaned during the self-clean cycle, you do not need to clean this by hand on self-clean models.

The area outside the gasket and the front frame can be cleaned with a soap-filled steel-wool pad, hot water and detergent. Rinse well with a vinegar and water solution.

Do not rub or clean the door gasket—it has an extremely low resistance to abrasion.

If you notice the gasket becoming worn, frayed or damaged in any way, or if it has become displaced on the door, you should have it replaced.

Lift-Off Oven Door

The oven door is removable for cleaning.

Do not lift the door by the handle. Make sure the oven is completely cool.

To remove the door, open it to the special stop position. Grasp firmly on each side and lift the door straight up and off the hinges.

Do not place hands between the hinge and the oven door frame.

To replace the door, make sure the hinges are in the special stop position. Position the slots in the bottom of the door squarely over the hinges and slowly lower it over both hinges.

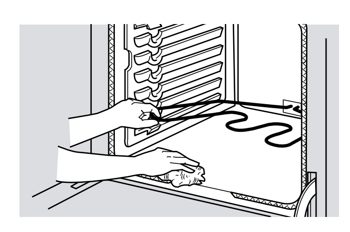
To clean the inside of the door:

- Do not allow excess water to run into any holes or slots in the door.
- Soap and water will normally do the job. Heavy spattering or spillovers may require cleaning with a mild abrasive cleaner. Soap-filled, steel-wool pads may also be used.

Do not allow food spills with a high sugar or acid content (such as milk, tomatoes, sauerkraut, fruit juices or pie filling) to remain on the surface. They may cause a dull spot even after cleaning.

To clean the outside of the door:

- Use soap and water to thoroughly clean the top, sides and front of the oven door. Rinse well. You may also use a glass cleaner to clean the glass on the outside of the door. Do not let water drip into the vent openings.
- Spillage of marinades, fruit juices, tomato sauces and basting materials containing acids may cause discoloration and should be wiped up immediately. When surface is cool, clean and rinse.
- Do not use oven cleaners, cleaning powders or harsh abrasives on the outside of the door.



Oven Heating Elements

Do not clean the bake element or the broil element. Any soil will burn off when the elements are heated.

To clean the oven floor, gently lift the bake element. Clean with warm soapy water.

On some models, the bake element is not exposed and is under the oven floor. If spillovers, residue or ash accumulate on the oven floor, wipe up before self-cleaning.

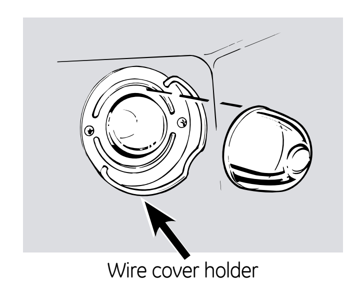


Oven Racks

Clean the oven racks with an abrasive cleanser or scouring pad. After cleaning, rinse the racks with clean water and dry with a clean cloth.

NOTE: Take the racks out of the oven before you begin the self-clean cycle or they may discolor.

To make the racks slide more easily, apply a small amount of vegetable oil or cooking oil to a paper towel and wipe the edges of the oven racks with the paper towel.



Wire cover holder

Oven Light Replacement *(on some models)*

⚠CAUTION: ***Before replacing your oven light bulb, turn the oven light off and disconnect the electrical power to the range at the main fuse or circuit breaker panel.***

Be sure to let the light cover and bulb cool completely.

To remove the cover:

1. Hold a hand under the cover so it doesn't fall when released. With fingers of the same hand, firmly push back the wire cover holder. Lift off the cover.

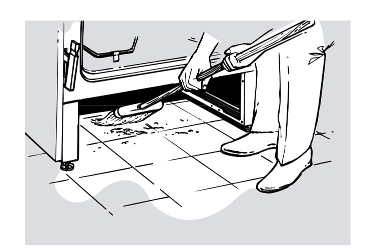
   Do not remove any screws to remove the cover.

2. Replace bulb with a 40-watt household appliance bulb.

To replace the cover:

1. Place it into groove of the light receptacle. Pull wire forward to the center of the cover until it snaps into place.
2. Connect electrical power to the range.

For models JBS27DI and JBS27SI: Replace oven lamp with 240 volts lamp only.



Clean under the range.

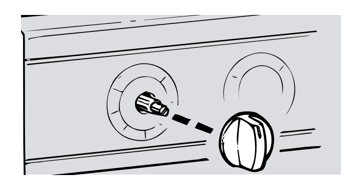
Storage Drawer Removal *(on some models)*

To remove the storage drawer:

1. Pull the drawer out all the way.
2. Tilt up the front and remove it.

To replace the storage drawer:

1. Insert glides at the back of the drawer beyond the stop on range glides.
2. Lift the drawer if necessary to insert easily.
3. Let the front of the drawer down, then push in to close.


Pull the knob straight off the stem.

Control Panel and Knobs

It's a good idea to wipe the control panel after each use of the oven. Use a damp cloth to clean or rinse. For cleaning, use mild soap and water or a 50/50 solution of vinegar and water. For rinsing, use clean water. Polish dry with a soft cloth.

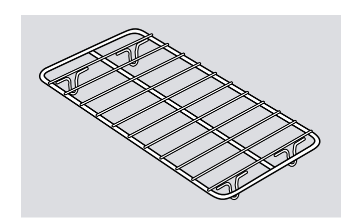
Do not use abrasive cleansers, strong liquid cleaners, plastic scouring pads or oven cleaners on the control panel—they will damage the finish.

The control knobs may be removed for easier cleaning.

Make sure the knobs are in the ***OFF*** positions and pull them straight off the stems for cleaning.

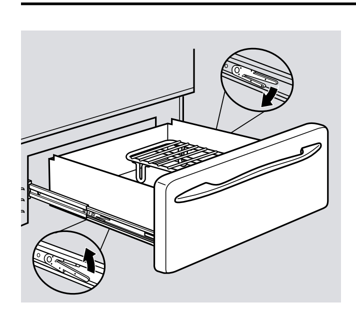
The knobs can be cleaned in a dishwasher or they may also be washed with soap and water. Make sure the insides of the knobs are dry before replacing.

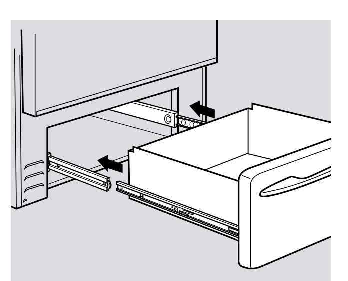
Replace the knobs in the ***OFF*** position to ensure proper placement.



Warming Drawer Rack *(on some models)*

Clean the rack with detergent and water. After cleaning, rinse the rack with clean water and dry with a clean cloth.





Removable Warming Drawer *(on some models)*

NOTE: For models with an electric warming drawer, before performing any adjustments, cleaning or service, disconnect the range electrical power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker. Make sure the warming drawer heating element is cool.

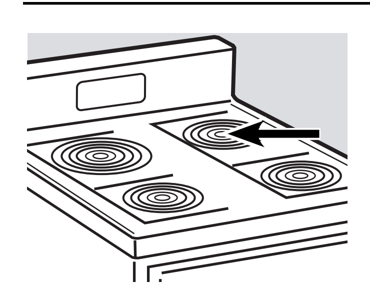
Most cleaning can be done with the drawer in place. However, the drawer may be removed if further cleaning is needed. Use soap and warm water to thoroughly clean.

To remove the warming drawer:

1. Pull the drawer straight out until it stops.
2. Press the left rail release up and press the right rail release down, while pulling the drawer forward and free.

To replace the warming drawer:

1. Place the left drawer rail around the inner left rail guide and slide it in slightly to hook it.
2. Place the right drawer rail around the inner right rail guide and slide it in slightly to hook it.
3. Slide the drawer all the way in.



Oven Vent

On glass cooktop models, the oven is vented through an opening at the rear of the cooktop.

On coil cooktop models, the oven is vented through an opening under the right rear surface unit.

Never cover the opening with aluminum foil or any other material.

Care and cleaning of the range.

Painted Surfaces *(on some models)*

Painted surfaces include the sides of the range and the sides of the door trim.

To clean the painted surfaces, use a hot, damp cloth with a mild detergent suitable for these surfaces. Use a clean, hot, damp cloth to remove soap. Dry with a dry, clean cloth.

Do not use steel-wood pads, commercial oven cleaners, cleaning powders or other abrasive cleaners. They will damage the surface.

Stainless Steel Surfaces *(on some models)*

Do not use a steel wool pad; it will scratch the surface.

To clean the stainless steel surface, use warm sudsy water or a stainless steel cleaner or polish. Always wipe the surface in the direction of the grain. Follow the cleaner instructions for cleaning the stainless steel surface.

To inquire about purchasing stainless steel appliance cleaner or polish, or to find the location of a dealer nearest you, please call our toll-free number:

National Parts Center *800.626.2002*

GEAppliances.com

Glass Window *(on some models)*

To clean the outside glass finish, use a glass cleaner. Rinse and polish with a dry cloth.



Clean your cooktop after each spill. Use CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner.

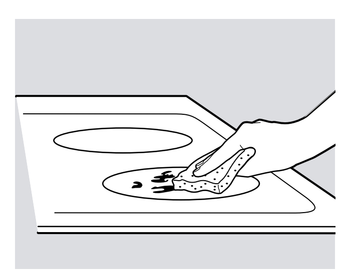
Normal Daily Use Cleaning

ONLY use CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner on the glass cooktop. Other creams may not be as effective.

To maintain and protect the surface of your glass cooktop, follow these steps:

1. Before using the cooktop for the first time, clean it with CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner. This helps protect the top and makes cleanup easier.
2. Daily use of CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner will help keep the cooktop looking new.
3. Shake the cleaning cream well. Apply a few drops of CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner directly to the cooktop.
4. Use a paper towel or CERAMA BRYTE® Cleaning Pad for Ceramic Cooktops to clean the entire cooktop surface.
5. Use a dry cloth or paper towel to remove all cleaning residue. No need to rinse.

NOTE: It is very important that you DO NOT heat the cooktop until it has been cleaned thoroughly.

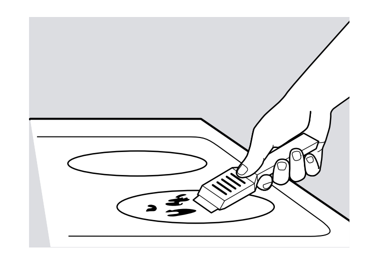


Use a CERAMA BRYTE® Cleaning Pad for Ceramic Cooktops.

Burned-On Residue

⚠WARNING: *DAMAGE to your glass surface may occur if you use scrub pads other than those recommended.*

1. Allow the cooktop to cool.
2. Spread a few drops of CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner on the entire burned residue area.
3. Using the included CERAMA BRYTE® Cleaning Pad for Ceramic Cooktops, rub the residue area, applying pressure as needed.
4. If any residue remains, repeat the steps listed above as needed.
5. For additional protection, after all residue has been removed, polish the entire surface with CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner and a paper towel.



The CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Scraper and all recommended supplies are available through our Parts Center. See instructions under "To Order Parts" section on next page.

NOTE: Do not use a dull or nicked blade.

Heavy, Burned-On Residue

1. Allow the cooktop to cool.
2. Use a single-edge razor blade scraper at approximately a 45° angle against the glass surface and scrape the soil. It will be necessary to apply pressure to the razor scraper in order to remove the residue.
3. After scraping with the razor scraper, spread a few drops of CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner on the entire burned residue area. Use the CERAMA BRYTE® Cleaning Pad to remove any remaining residue.
4. For additional protection, after all residue has been removed, polish the entire surface with CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner and a paper towel.

Cleaning the glass cooktop. *(on some models)*

Metal Marks and Scratches

1. Be careful not to slide pots and pans across your cooktop. It will leave metal markings on the cooktop surface.

   These marks are removable using the CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner with the CERAMA BRYTE® Cleaning Pad for Ceramic Cooktops.

2. If pots with a thin overlay of aluminum or copper are allowed to boil dry, the overlay may leave black discoloration on the cooktop. This should be removed immediately before heating again or the discoloration may be permanent.

⚠WARNING: *Carefully check the bottom of pans for roughness that would scratch the cooktop.*

Cooktop Seal

To clean the cooktop seal around the edges of the glass, lay a wet cloth on it for a few minutes, then wipe clean with nonabrasive cleaners.

Glass surface—potential for permanent damage.

Our testing shows that if you are cooking high sugar mixtures such as jelly or fudge and have a spillover, it can cause permanent damage to the glass surface unless the spillover is immediately removed.

Damage from Sugary Spills and Melted Plastic

1. Turn off all surface units. Remove hot pans.



2. Wearing an oven mitt:
   a. Use a single-edge razor blade scraper (CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Scraper) to move the spill to a cool area on the cooktop.
   b. Remove the spill with paper towels.
3. Any remaining spillover should be left until the surface of the cooktop has cooled.
4. Don't use the surface units again until all of the residue has been completely removed.

NOTE: If pitting or indentation in the glass surface has already occurred, the cooktop glass will have to be replaced. In this case, service will be necessary.



To Order Parts

To order CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner and the cooktop scraper, please call our toll-free number:

National Parts Center 800.626.2002

CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner.......... # WX10X300

CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Scraper .... # WX10X0302

Kit........................ # WB64X5027
(Kit includes cream and cooktop scraper)

CERAMA BRYTE® Cleaning Pads for Ceramic Cooktops .... # WX10X350



Troubleshooting Tips
Save time and money! Review the charts on the following pages first and you may not need to call for service.

Problem	*Possible Causes*	*What To Do*
Radiant Cooktops		
Surface units will not maintain a rolling boil or cooking is not fast enough	Improper cookware being used.	• Use pans which are flat and match the diameter of the surface unit selected.
Surface units do not work properly	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	• Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Cooktop controls improperly set.	• Check to see the correct control is set for the surface unit you are using.
Scratches (may appear as cracks) on cooktop glass surface	Incorrect cleaning methods being used. Cookware with rough bottoms being used or coarse particles (salt or sand) were between the cookware and the surface of the cooktop. Cookware has been slid across the cooktop surface.	• Scratches are not removable. Tiny scratches will become less visible in time as a result of cleaning. • To avoid scratches, use the recommended cleaning procedures. Make sure bottoms of cookware are clean before use, and use cookware with smooth bottoms.
Areas of discoloration on the cooktop	Food spillovers not cleaned before next use.	• See the *Cleaning the glass cooktop* section.
	Hot surface on a model with a light-colored glass cooktop.	• This is normal. The surface may appear discolored when it is hot. This is temporary and will disappear as the glass cools.
Plastic melted to the surface	Hot cooktop came into contact with plastic placed on the hot cooktop.	• See the *Glass surface—potential for permanent damage* section in the *Cleaning the glass cooktop* section.
Pitting (or indentation) of the cooktop	Hot sugar mixture spilled on the cooktop.	• Call a qualified technician for replacement.
Frequent cycling off and on of surface units	Improper cookware being used.	• Use only flat cookware to minimize cycling.
Coil Cooktops Surface units not functioning properly	The surface units are not plugged in solidly.	• With the controls off, check to make sure the surface unit is plugged completely into the receptacle.
	The surface unit controls improperly set.	• Check to see the correct control is set for the surface unit you are using.
	The drip pans are not set securely in the cooktop.	• With the controls off, check to make sure the drip pan is in the recess in the cooktop and that the opening in the pan lines up with the receptacle.

Before you call for service...

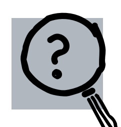


Troubleshooting Tips

Problem	Possible Causes	What To Do
Oven—All Models		
Oven light does not work	Light bulb is loose or defective.	• Tighten or replace the bulb.
	Switch operating light is broken.	• Call for service.
Oven will not work	Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet.	• Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	• Replace fuse or reset circuit breaker.
	Oven controls improperly set.	• See the *Using the oven* section.
	On self-cleaning models, door left in the locked position.	• If necessary, allow the oven to cool then unlock the door.
Food does not bake or roast properly	Oven controls improperly set.	• See the *Using the oven* section.
	Rack position is incorrect or the rack is not level.	• See the *Using the oven* section.
	Incorrect cookware or cookware of improper size being used.	• See the *Using the oven* section.
	Oven thermostat needs adjustment.	• See the *Adjust the oven thermostat–Easy to do yourself!* section.
Food does not broil properly	Oven is not set to BROIL.	• On models with a temperature knob, make sure you turn it all the way to the *BROIL* position. On models with a *BROIL HI/LO* pad, make sure it is turned on.
	Improper rack position being used.	• See the *Broiling guide*.
	Food being cooked in a hot pan.	• For best results, use a pan designed for broiling. Make sure it is cool.
	Cookware not suited for broiling.	• For best results, use a pan designed for broiling.
	In some areas the power (voltage) may be low.	• Preheat the broil element for 10 minutes. • Broil for the longest period of time recommended in the *Broiling guide*.
Control signals after entering cooking time or delay start	You forgot to enter a bake temperature or cleaning time.	• Press the *BAKE* pad and desired temperature or the *SELF CLEAN* pad and desired clean time.
Display flashes "bAd" then "linE" with a loud tone	The installed connection from the house to the unit is miswired.	• Contact installer or electrician to correct miswire.
Warming drawer will not work	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	• Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	The oven is self-cleaning.	• Wait for the self-clean cycle to finish and the oven to cool.
	Controls improperly set.	• See the Using the warming drawer section.

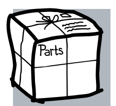
Problem	Possible Causes	What To Do
Excessive condensation in the warming drawer	Liquid in warming drawer.	• Remove liquid.
	Uncovered foods.	• Cover food with lid or aluminum foil.
	Temperature setting too high.	• Reduce temperature setting.
Food dries out in the warming drawer	Moisture escaping.	• Cover food with lid or aluminum foil.
Oven temperature too hot or too cold	Oven thermostat needs adjustment.	• See the *Adjust the oven thermostat–Easy to do yourself!* section.
Clock and timer do not work	Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet.	• Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	• Replace fuse or reset circuit breaker.
	Oven controls improperly set.	• See the *Using the clock and timer* section.
Display goes blank	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	• Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	The clock is turned off from showing in the display.	• See the *Using the clock and timer* section.
Oven door is crooked	The door is out of position.	• Because the oven door is removable, it sometimes gets out of position during installation. To straighten the door, push down on the high corner.
Oven makes clicking noise	This is the sound of the heating element turning off and on during cooking functions.	• This is normal.
"F—and a number or letter" flash in the display	You have a function error code.	• Press the *CLEAR/OFF* pad. Put the oven back into operation.
	If the function code repeats:	• Disconnect all power to the range for at least 30 seconds and then reconnect power. If the function error code repeats, call for service. • On self-cleaning models, if a function error code appears during the self-cleaning cycle, check the oven door latch. The latch may have been moved, if only slightly, from the locked position. Make sure the latch is moved to the right as far as it will go. Press the *CLEAR/OFF* pad. Allow the oven to cool for one hour. Put the oven back into operation.
Power outage	Power outage or surge.	• Some models will automatically resume their setting once the power is restored. On models with a clock, you must reset the clock. If the oven was in use, you must reset it by pressing the *CLEAR/OFF* pad, setting the clock and resetting any cooking function.
Display flashes	Power failure.	• Reset the clock.
Unable to get the display to show "SF"	Oven control pads were not pressed properly.	• The *BAKE* and *BROIL HI/LO* pads must be pressed at the same time and held for 3 seconds.

Before you call for service...



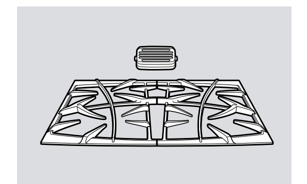
Troubleshooting Tips

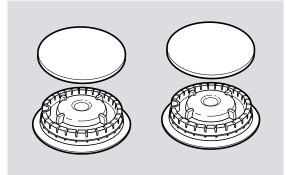
Problem	*Possible Causes*	*What To Do*
"Burning" or "oily" odor emitting from the oven vent	This is normal in a new oven and will disappear in time.	• To speed the process, set a self-clean cycle for a minimum of 3 hours. See the *Using the self-cleaning oven* section.
Strong odor	An odor from the insulation around the inside of the oven is normal for the first few times the oven is used.	• This is temporary.
Self-Cleaning Models		
Oven will not self-clean	The oven temperature is too high to set a self-clean operation.	• Allow the range to cool to room temperature and reset the controls.
	Oven controls improperly set.	• See the *Using the self-cleaning oven* section.
	Oven door is not in the locked position.	• Make sure you move the door latch handle all the way to the right.
Oven starts a self-clean cycle when you wanted to bake, roast or broil	Oven door locked during cooking.	• Turn the *Oven Temperature* knob to *OFF*. Allow the oven to cool. Never force the door latch handle.
"Crackling" or "popping" sound	This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and cleaning functions.	• This is normal.
Excessive smoking during a clean cycle	Excessive soil.	• Press the *CLEAR/OFF* pad. Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the light on the *SELF CLEAN* pad goes off. Wipe up the excess soil and reset the clean cycle.
Oven door will not unlock	Oven too hot.	• Allow the oven to cool below locking temperature.
Oven not clean after a clean cycle	Oven controls not properly set.	• See *Using the self-cleaning oven* section.
	Oven was heavily soiled.	• Clean up heavy spillovers before starting the clean cycle. Heavily soiled ovens may need to self-clean again or for a longer period of time.
Self clean light blinks when trying to set a self clean cycle	The *OVEN TEMP* knob has not been set to *CLEAN* when the latch was moved to the right.	• Set the *OVEN TEMP* knob to *CLEAN*. See the *Using the self-cleaning oven* section.
	The latch was not moved to the right when the *OVEN TEMP* knob was set to *CLEAN*.	• Move the latch to the right as far as it will go. See the *Using the self-cleaning oven* section.
Self clean light blinks during self clean cycle	A power interruption occurred.	• Turn the *OVEN TEMP* knob to *OFF* and move the latch to the left as far as it will go. Reset the range controls to the desired settings. See the *Using the self-cleaning oven* section.

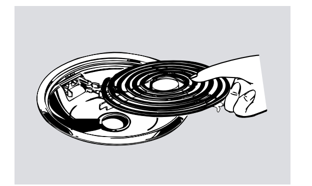


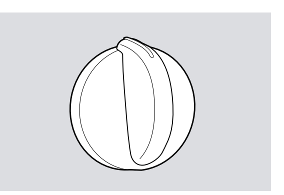
Looking For Something More? (Not all accessories are available for all models.)

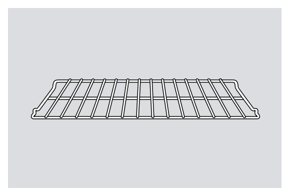
You can find these accessories and many more at GEAppliances.com (U.S.) or www.GEAppliances.ca (Canada), or call 800.626.2002 (U.S.) or 800.661.1616 (Canada) (during normal business hours). Have your model number ready.

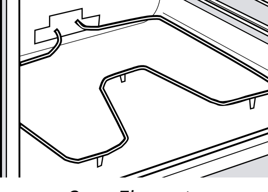

Grates

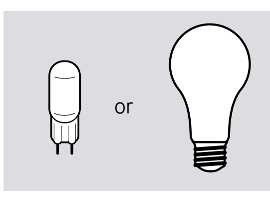

Surface Burner Heads and Caps


Surface Elements and Drip Pans

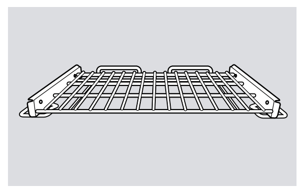

Knobs


Oven Racks


Oven Elements



Light Bulbs


*Extension Rack!**

*!*If your model included an extension rack, you can increase the functionality of your range when you purchase additional extension racks. Visit www.geapplianceparts.com or call 800-626-2002, and order part number WB48T10071. Please note, extension racks do not fit all model ranges.*

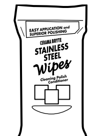
Experience these other great products to keep your kitchen looking great!



Ceramic Cooktop Cleaning Kit: Includes cleaner, scraper and pad
WX10X117GCS



Ceramic Cooktop Cleaning Wipes
WX10X305



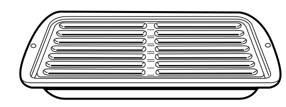
Stainless Steel Appliance Polish Wipes
WX10X10001



Stainless Steel Appliance Cleaner
PM10X311

Get the most out of your Broiler Pan! (Not for use with Broiler Drawer models.)
Use your pan and grid cover to broil hamburgers, seafood, steaks, vegetables, bacon, chops and so much more! The pan below catches the excess fats and oils.

- Genuine GE Part
- Easy To Clean
- One-Year Warranty



Limited Time Offer! Free Shipping!
When you order your broiler pan within 30 days of purchasing your GE cooking product.

	Small	Large*	XL**
U.S. Part #	WB48X10055	WB48X10056	WB48X10057
Dimensions	8-3/4" W x 1-1/4" H x 13-1/2" D	12-3/4" W x 1-1/4" H x 15-1/4" D	15-1/2" W x 1-1/4" H x 19" D

** The large (standard) broil pan does not fit in 20"/24" ranges.*
*** The XL pan does not fit in 24" wall ovens, 27" drop-ins or 20"/24" ranges.*

To place your order, call 800.626.2002 (U.S.), 800.661.1616 (Canada) or mail this form to:
In the U.S.: GE Parts, P.O. Box 221027, Memphis, TN 38122-1027. In Canada: GE Parts, 1 Factory Lane, Moncton, N.B. E1C 9M3

Broiler Pan Order Form

Quantity___________________ Part Number ____

___________________ ____

___________________ ____

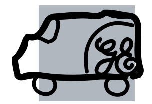
Model Number______________ Serial Number __________________ Brand ______________ Date of Purchase__________
First Name____ Last Name ____
Address____
City ____ State ___________ Zip Code ___________________________
Phone ____ E-Mail ____
Check ______ Money Order______

Call 800.626.2002 in the U.S. or 800.661.6161 in Canada for current pricing. All credit card orders must be called in.

Notes.

Notes.

Electric Range Warranty.



All warranty service provided by our Factory Service Centers or an authorized Customer Care® technician. To schedule service, visit us on-line at GEAppliances.com, or call 800.GE.CARES (800.432.2737). Please have serial number and model number available when calling for service.

Staple your receipt here. Proof of the original purchase date is needed to obtain service under the warranty.

For The Period Of:	GE Will Provide:
One Year *From the date of the*	***Any part*** of the range which fails due to a defect in materials or workmanship. During this ***limited one-year warranty***, GE will also provide, ***free of charge***, all labor and in-home service to replace the defective part.

What GE Will Not Cover:

- Service trips to your home to teach you how to use the product.
- Improper installation, delivery or maintenance.
- Product damage or failure of the product if it is abused, misused, used for other than the intended purpose, or used commercially.
- Damage to the glass cooktop caused by use of cleaners other than the recommended cleaning creams.
- Damage to the glass cooktop caused by hardened spills of sugary materials or melted plastic that are not cleaned according to the directions in the Owner's Manual.
- Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.
- Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.
- Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.
- Damage caused after delivery.
- Product not accessible to provide required service.

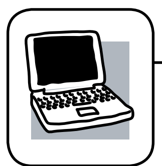
***EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES—Your sole and exclusive remedy is product repair as provided in this Limited** Warranty. Any implied warranties, including the implied warranties of merchantability or fitness for a particular purpose, are limited to one year or the shortest period allowed by law.*

This warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased for home use within the USA. If the product is located in an area where service by a GE Authorized Servicer is not available, you may be responsible for a trip charge or you may be required to bring the product to an Authorized GE Service location for service. In Alaska, the warranty excludes the cost of shipping or service calls to your home.

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state. To know what your legal rights are, consult your local or state consumer affairs office or your state's Attorney General.

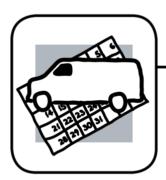
Warrantor: General Electric Company. Louisville, KY 40225

Consumer Support.



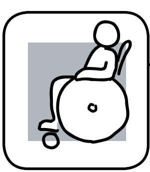
GE Appliances Website GEAppliances.com

Have a question or need assistance with your appliance? Try the GE Appliances Website any day of the year! For greater convenience and faster service, you can now download Owner's Manuals, order parts or even schedule service on-line.



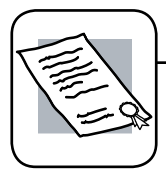
Schedule Service GEAppliances.com

Expert GE repair service is only one step away from your door. Get on-line and schedule your service at your convenience any day of the year! Or call 800.GE.CARES (800.432.2737) during normal business hours.



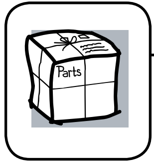
Real Life Design Studio GEAppliances.com

GE supports the Universal Design concept—products, services and environments that can be used by people of all ages, sizes and capabilities. We recognize the need to design for a wide range of physical and mental abilities and impairments. For details of GE's Universal Design applications, including kitchen design ideas for people with disabilities, check out our Website today. For the hearing impaired, please call 800.TDD.GEAC (800.833.4322).



Extended Warranties GEAppliances.com

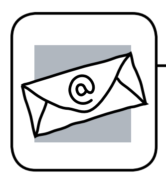
Purchase a GE extended warranty and learn about special discounts that are available while your warranty is still in effect. You can purchase it on-line anytime, or call 800.626.2224 during normal business hours. GE Consumer Home Services will still be there after your warranty expires.



Parts and Accessories GEAppliances.com

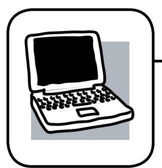
Individuals qualified to service their own appliances can have parts or accessories sent directly to their homes (VISA, MasterCard and Discover cards are accepted). Order on-line every day or by phone at 800.626.2002 during normal business hours.

Instructions contained in this manual cover procedures to be performed by any user. Other servicing generally should be referred to qualified service personnel. Caution must be exercised, since improper servicing may cause unsafe operation.



Contact Us GEAppliances.com

If you are not satisfied with the service you receive from GE, contact us on our Website with all the details including your phone number, or write to: General Manager, Customer Relations
GE Appliances, Appliance Park
Louisville, KY 40225



Register Your Appliance GEAppliances.com

Register your new appliance on-line—at your convenience! Timely product registration will allow for enhanced communication and prompt service under the terms of your warranty, should the need arise.
You may also mail in the pre-printed registration card included in the packing material.

This book is printed on recycled paper.
Printed in Mexico



GEAppliances.com

Cocinas

Bobinas electricas y radiantes.

Manual del Propietario

Models Bobinas electricas y radiantes

Modelos limpieza estandar	Modelos autolimpieza
JBS03	JB600
JBS07	JBP15
JBS15	JBP22
JBS27	JBP27
JBS56	JBP60
RB525	JBP61
RB526	RB740
RB536	RB757
RB540	RB758
JBS27DI	RB787
JBS27SI	RB790
	RB792
	RB800

Escriba los números de modelo y de serie aquí:

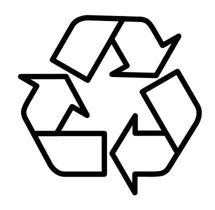
Modelo # _______________

Serie # _________________

Puede encontrarlos en una etiqueta ubicada detrás del cajón o detrás de la puerta del horno inferior en el frente del marco de la cocina.

En Canadá: www.GEAppliances.ca

Impreso en los Estados Unidos



Impreso en papel reciclado

49-88045-2 02-12 GE

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE SU USO.

⚠ ADVERTENCIA

Lea todas las instrucciones de seguridad antes de utilizar este producto. No seguir estas instrucciones puede generar un incendio, una descarga eléctrica, lesiones corporales o la muerte.

DISPOSITIVO ANTI-VOLCADURAS

⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de Volcaduras

Un niño o adulto pueden volcar la cocina y morir.

Verifique que el soporte anti-volcaduras se haya instalado y ajustado correctamente.

Verifique que el soporte anti-volcaduras se haya instalado y ajustado correctamente.

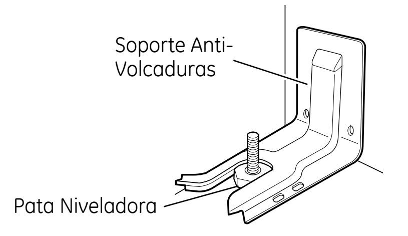
No utilice la cocina sin que el soporte anti-volcaduras esté colocado y ajustado.

Si estas instrucciones no se siguen, como resultado se podrá producir la muerte o quemaduras graves de niños y adultos.

Para reducir el riesgo de volcar la cocina, ésta debe sujetarse mediante un soporte anti-volcaduras con una adecuada instalación. Ver las instrucciones de instalación enviadas con el soporte para obtener detalles completos antes de iniciar la instalación.

Para Cocinas Sin Apoyo y Deslizabless

Para controlar si el soporte es instalado y ajustado de forma apropiada, mire que debajo de la cocina la pata niveladora trasera esté ajustada al soporte. En algunos modelos, el cajón de almacenamiento o el panel de protección se pueden retirar para una fácil inspección. Si no es posible realizar una inspección visual, deslice la cocina hacia adelante, confirme que el soporte anti-volcaduras esté ajustado de forma segura al piso o la pared, y deslice la cocina hacia atrás de modo que la pata niveladora trasera se encuentre debajo del soporte anti-volcaduras.



Cocinas Sin Apoyo y Deslizables

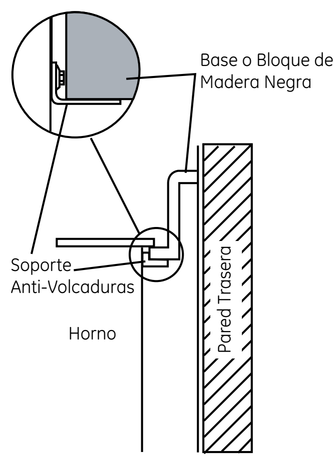
Si la cocina es expulsada de la pared por alguna razón, siempre repita este procedimiento a fin de verificar que esté asegurado de forma correcta con un soporte anti volcaduras.

Nunca quite las patas de nivelación por completo ya que la cocina no quedará bien sujeta al dispositivo anti-volcaduras.

Cocinas Empotrables

Para controlar si el soporte está instalado y conectado correctamente, deslice la cocina hacia adelante, confirme que el soporte anti-volcaduras esté adherido de forma segura a la parte trasera de la cocina, y deslice esta última hacia atrás de modo que el soporte anti-volcaduras se deslice por debajo del mostrador o bloque de madera adjunto a la pared trasera.

Si usted no recibió un soporte anti-volcaduras con su compra, llame al ***1.800.626.8774*** para recibir uno sin costo alguno (en Canadá, llame al ***1.800.561.3344***). Para consultar instrucciones de instalación del soporte, visite ***GEAppliances.com*** (en Canadá, ***GEAppliances.ca***).



Cocinas Empotrables

⚠ ADVERTENCIA — *NOTIFICACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD*

La ley de California sobre aguas potables y tóxicos exige que el Gobernador de California publique una lista de sustancias que según el estado provoquen cáncer, defectos congénitos u otros daños reproductivos, y exige a las empresas que adviertan a los clientes sobre la exposición potencial a dichas sustancias.

La aislación de fibra de vidrio de los hornos auto-limpiantes emite una pequeña cantidad de monóxido de carbono durante el ciclo de limpieza. La exposición puede minimizarse ventilando con una ventana abierta o usando una campana o ventilador.

⚠ ADVERTENCIA INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

- Use este aparato sólo con el objetivo para el que fue creado, como se describe en este Manual del Propietario.
- Asegúrese de que un técnico calificado realice una correcta instalación y puesta a tierra del artefacto de acuerdo con las instrucciones de instalación provistas.
- No intente reparar o cambiar ninguna pieza de su cocina a menos que esté específicamente recomendado en este manual. Cualquier otro servicio debe realizarlo un técnico calificado.
- Antes de realizar cualquier clase de reparación, desenchufe la cocina o desconecte el suministro eléctrico desde el panel de distribución doméstico quitando el fusible o desconectando el interruptor de circuitos.
- No deje a los niños solos; éstos no deben quedar solos o sin atención en un área donde un aparato esté en uso. Nunca debe permitirse que se suban, sienten o paren en cualquier parte de este aparato.
- **PRECAUCION:** No almacene elementos de interés para niños sobre una cocina o en la protección trasera de una cocina: los niños que se trepan a la cocina para alcanzar elementos pueden resultar gravemente heridos.
- Sólo use agarraderas secas: las agarraderas húmedas o mojadas colocadas en superficies calientes pueden provocar quemaduras de vapor. No permita que las agarraderas entren en contacto con unidades de superficie o los elementos calentadores calientes. No utilice toallas u otras telas gruesas en lugar de una agarradera.
- Nunca use su electrodoméstico para calentar la habitación.
- No toque las unidades de superficie, los elementos calentadores o la superficie interior del horno. Estas superficies pueden estar lo suficientemente calientes para quemar aún cuando tengan un color oscuro. Durante y después del uso, no toque o deje que su vestimenta u otros materiales inflamables entren en contacto con unidades de superficie, áreas cercanas a las unidades de superficie o cualquier área interior del horno; deje pasar un tiempo prudencial para que se enfríen. Otras superficies del aparato pueden calentarse lo suficiente como para provocar quemaduras. Las superficies potencialmente calientes incluyen la estufa, las áreas orientadas hacia la estufa, la abertura de ventilación del horno, las superficies cercanas a la abertura y las hendiduras ubicadas alrededor de la puerta del horno.
- No caliente recipientes cerrados de alimentos. Podría haber una acumulación de presión en el recipiente y éste podría explotar, provocando lesiones.
- No utilice papel de aluminio para revestir las bandejas colectoras o ninguna parte del horno, con excepción de lo descripto en este manual. Un uso inadecuado puede provocar daños a la cocina y una descarga eléctrica o un riesgo de incendio.
- Trate de no rayar o golpear las puertas, estufas o paneles de control de vidrio. Si lo hace podría romperse el vidrio. No cocine si un producto tiene un vidrio roto. Puede provocarse una descarga, un incendio o heridas.
- Cocine carnes de res y de ave por completo: Las carnes de res hasta alcanzar una temperatura interna de por lo menos 160°F (71°C) y las carnes de ave a una temperatura interna de por lo menos 180°F (82°C). La cocción a estas temperaturas generalmente protege de enfermedades transmitidas por los alimentos.

⚠ ADVERTENCIA MANTENGA LOS MATERIALES INFLAMABLES ALEJADOS DE LA COCINA.

- No almacene o utilice materiales inflamables dentro de un horno o cerca de la estufa, tales como papel, plástico, agarraderas, telas, recubrimientos de pared, cortinas y gasolina u otros vapores y líquidos inflamables.
- Nunca use vestimentas holgadas o amplias mientras utilice el aparato. Estas vestimentas pueden prenderse fuego si entran en contacto con superficies calientes, provocando quemaduras graves.
- No permita que la grasa de la cocción u otros materiales inflamables se acumulen dentro de la cocina o en su cercanía. La grasa dentro del horno o sobre la estufa puede encenderse.
- Limpie las campanas de ventilación con frecuencia. No debe permitirse la acumulación de grasa en la campana o en el filtro.

⚠ ADVERTENCIA EN CASO DE INCENDIO, SIGA LOS SIGUIENTES PASOS PARA EVITAR LA PROPAGACIÓN DEL FUEGO:

- No utilice agua en incendios de grasa. Nunca levante una sartén en llamas. Apague los controles. Apague una sartén en llamas sobre una unidad de superficie cubriendo la sartén por completo con una tapa que ajuste bien, una plancha para galletas o una bandeja plana. Utilice un químico seco multiuso o un extintor de incendios de espuma.
- Si hay un incendio en el horno durante el horneado, apáguelo cerrando la puerta del horno y apagando el control o usando un químico seco multiuso o un extintor de incendios de espuma.
- Si hay un incendio en el horno durante la auto-limpieza, apague el horno y espere a que el incendio se consuma. No abra la puerta del horno a la fuerza. El ingreso de aire fresco a temperaturas de auto-limpieza puede provocar una explosión de llamas desde el horno. No seguir esta instrucción puede provocar quemaduras graves.

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE SU USO.

⚠ ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DE LA ESTUFA

- Nunca deje las unidades de superficie sin atención en configuraciones de calor media o alta. Los alimentos que hierven y se derraman pueden provocar humo y derrames grasosos que pueden prenderse fuego.
- Nunca deje aceite sin atención mientras fríe. Si se deja calentar más allá del punto de humeo, el aceite puede encenderse, provocando un incendio que podría propagarse a los gabinetes cercanos. Utilice un termómetro para grasa cuando sea posible para controlar la temperatura del aceite.
- Para evitar el derrame de aceite y un incendio, utilice una cantidad mínima de aceite cuando fría en sartenes poco profundas y evite la cocción de alimentos congelados con una cantidad excesiva de hielo.
- Utilice el tamaño de recipiente adecuado: Elija recipientes con bases planas lo suficientemente grandes para cubrir el elemento calentador de superficie. La utilización de recipientes más pequeños dejará expuesta una porción de la unidad de superficie al contacto directo, lo que puede provocar el encendido de sus vestimentas. Una relación adecuada del recipiente con la unidad de superficie también mejorará la eficiencia.
- Sólo ciertos tipos de recipientes de vidrio, vidrio/cerámico, cerámica, u otros recipientes vidriados pueden utilizarse sobre la estufa; otros pueden romperse debido al cambio repentino de temperatura.
- Para minimizar la posibilidad de quemaduras, el encendido de materiales inflamables y los derrames, la manija de los recipientes deben girarse hacia el centro de la cocina sin extenderse sobre ninguna unidad de superficie cercana.
- Si flambea alimentos bajo la campana, encienda el ventilador.
- Si se produce un corte de luz en una cocina eléctrica mientras la unidad superficial está en ON (Encendido), la unidad se volverá a encender cuando regrese la luz. En caso de falta de corriente, si no se giran todas las perillas de la unidad de superficial a la posición OFF (Apagado) se podrán incendiar artículos en o cerca de la estufa, lo cual podrá producir lesiones graves o la muerte.

⚠ ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DE LA ESTUFA RADIANTE *(algunos modelos)*

- Tenga cuidado al tocar la estufa. La superficie de vidrio de la estufa retendrá calor después de que los controles se hayan apagado.
- No cocine sobre una estufa rota. Si la estufa se rompe, las soluciones de limpieza y los derrames pueden penetrar en la estufa rota y crear un riesgo de descarga eléctrica. Comuníquese con un técnico calificado de inmediato.
- Evite rayar la estufa de vidrio. La estufa puede rayarse con elementos tales como cuchillos, instrumentos filosos, anillos u otras joyas, y remaches de la ropa.
- No coloque o almacene elementos que pueden derretirse o prenderse fuego sobre la estufa de vidrio, aún cuando no la esté usando. Si la estufa se enciende en forma accidental, pueden prenderse fuego. El calor proveniente de la estufa o de la ventilación del horno también puede prenderlos fuego, aún si el aparato está apagado.
- Use el limpiador de estufas cerámicas CERAMA BRYTE® y la esponjilla de limpieza CERAMA BRYTE® para limpiar la estufa. Espere hasta que la estufa se enfríe y la luz indicadora se apague antes de limpiar. Una esponja o un paño húmedos sobre una superficie caliente pueden provocar quemaduras de vapor. Algunos limpiadores pueden producir humos tóxicos si se los aplica a una superficie caliente. NOTA: Los derrames de azúcar son la excepción. Éstos deben quitarse mientras están calientes utilizando una agarradera y un raspador. Para instrucciones detalladas, ver la sección Cómo limpiar la estufa de vidrio.
- Lea y cumpla con todas las instrucciones y advertencias de la etiqueta de la crema de limpieza.

⚠ ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DE LA ESTUFA DE BOBINAS *(algunos modelos)*

- No sumerja o remoje las unidades de superficie desmontables. No las coloque en el lavavajillas. No coloque las unidades de superficie dentro del horno cuando realice la auto-limpieza. Si lo hace pueden llegar a fallar, provocando un peligro de quemaduras o de incendio.
- Para evitar la posibilidad de una quemadura o descarga eléctrica, siempre verifique que los controles de todas las unidades de superficie se encuentren en la posición OFF (apagado) y que todas las bobinas estén frías antes de levantar o quitar una unidad de superficie de bobinas.
- Asegúrese de que las bandejas colectoras no estén cubiertas y se encuentren en su lugar. Su ausencia durante la cocción podría dañar las piezas y el cableado de la cocina.
- No use papel de aluminio para cubrir cacerolas en la parte inferior. El papel puede atrapar el calor o derretirse, ocasionando daños sobre el producto y riesgo de descarga eléctrica o incendio.

⚠ ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DEL HORNO

- Manténgase alejado de la cocina cuando abra la puerta del horno. El aire y el vapor calientes que salen de la cocina pueden provocar quemaduras en manos, rostro y/o ojos.
- Mantenga sin obstrucciones la ventilación del horno.
- Mantenga el horno libre de acumulaciones de grasa. La grasa dentro del horno puede prenderse fuego.
- Siempre coloque las bandejas del horno en la posición deseada mientras el horno esté frío. Si la bandeja debe quitarse cuando el horno todavía está caliente, no permita que la agarradera toque el elemento calentador del horno.
- Cuando utilice bolsas de cocción o de asado en el horno, siga las instrucciones del fabricante.
- Tire de la bandeja del horno hasta la posición de tope de detención cuando cargue o descargue alimentos del horno. Esto ayuda a evitar quemaduras por tocar superficies calientes de la puerta y las paredes del horno.
- No deje productos como papel, utensilios de cocina o alimentos en el horno cuando no lo esté usando. Los elementos guardados en el horno pueden prenderse fuego.
- No use papel de aluminio para cubrir el fondo del horno. El aluminio puede atrapar el calor o derretirse, lo cual puede dañar el producto y provocar riesgo de descarga eléctrica o un incendio.

⚠ ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DEL HORNO AUTO-LIMPIANTE *(algunos modelos)*

La característica de auto-limpieza funciona en el horno a temperaturas lo suficientemente elevadas como para quemar los restos de alimentos que quedaron dentro del horno. Siga estas instrucciones para una operación segura.

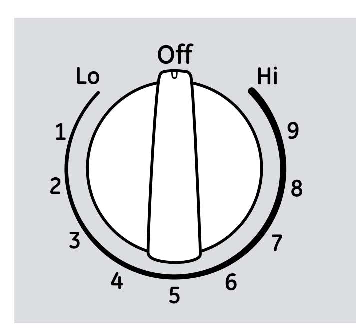
- Antes de inicial el ciclo de autolimpieza remueva los sartenes, parrollas de metal brillante y otros utensilios del horno. solo pueden dejarse en el horno las parrillas revestidas de porcelana gris o negra. No utilice la auto-limpieza para limpiar otras piezas como bandejas brillantes o charolas.
- Antes de utilizar el ciclo de auto-limpieza, limpie la grasa y los derrames de alimentos del horno. Una cantidad excesiva de grasa puede encenderse, generando daños por el humo en su hogar.
- Si el modo de auto-limpieza no funciona, apague el horno y desconecte el suministro de energía. Llame a un técnico calificado para solicitar el arreglo.
- No limpie la empacadura de la puerta. La empacadura de la puerta es esencial para un buen sellado. Debe tenerse cuidado de no refregar, dañar o mover la empacadura.
- No utilice limpiadores de horno. No debe utilizarse ningún limpiador comercial o revestimiento protector de ninguna clase dentro o alrededor de ninguna pieza del horno.

⚠ ADVERTENCIA CAJÓN CALENTADOR/CAJÓN DEL HORNO INFERIOR INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD *(algunos modelos)*

- El objetivo del cajón calentador es mantener alimentos cocidos calientes a la temperatura de servicio. Por debajo de los 140°F (60°C) puede producirse crecimiento de bacterias en los alimentos. No coloque alimentos fríos en el cajón calentador. No caliente alimentos por más de 2 horas. No seguir estas instrucciones puede provocar enfermedades transmitidas por los alimentos.
- No deje productos de papel, plásticos, comida enlatada o materiales combustibles en el cajón. Pueden prenderse fuego.
- No toque el elemento calentador o la superficie interna del cajón. Estas superficies pueden estar lo suficientemente calientes como para provocar quemaduras.
- Tenga cuidado al abrir el cajón. Abra un poco el cajón y deje salir el aire caliente y el vapor antes de quitar o volver a colocar los alimentos. El aire y el vapor calientes que salen pueden provocar quemaduras en manos, rostro y/o ojos.
- No use papel de aluminio para cubrir el cajón inferior. El papel atrapará en calor del fondo y alterará el funcionamiento del horno. El papel se podrá derretir y dañar de forma permanente la parte inferior del cajón. Cualquier daño por uso inadecuado del papel de aluminio no estará cubierto por la garantía del producto.

Uso de unidades de la superficie.

Es posible que las funciones y apariencias varíen con relación a su modelo a lo largo del manual.



Asegúrese de girar la perilla de control a OFF (Apagado) cuando finalice la cocción.

Cómo Configurar

Presione la perilla hacia adentro y gire en cualquiera de las direcciones hasta la configuración que desee.

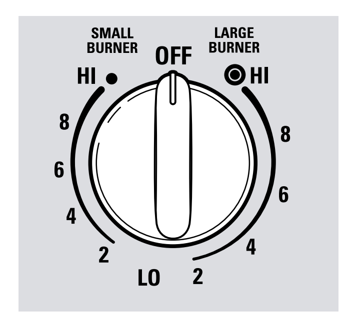
Tanto en OFF (Apagado) como en HI (Alto), el control se ajusta en la posición. Es posible que escuche leves sonidos de ajuste durante la cocción, indicando que el control está manteniendo su configuración deseada.

Luces indicadoras (en modelos radiantes solamante)

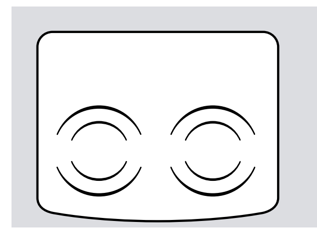
Un indicador de ***HOT SURFACE o HOT COOKTOP*** (dependiendo del modelo) encendera cuando alguno de los elementos radiantes este caliente y permanecera encencido (incluso si la unidad esta apagada) hasta que la superficie se enfrie a aproximadamente 150°F (66°C).

Un indicador de ***SURFACE UNIT*** o ***BURNER ON*** (dependiendo del modelo) encendera cuando alguna unidad de superficie este encendida.

NOTA: El indicador de ***SURFACE UNIT*** o ***BURNER ON*** puede encender entre las posiciones del control ***Lo*** y ***OFF***, pero no hay energia en la unidad.



(en algunos modelos)



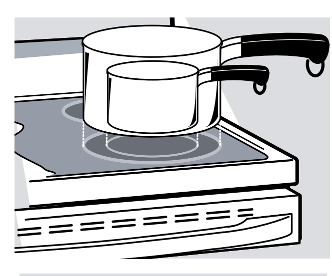
(en algunos modelos)

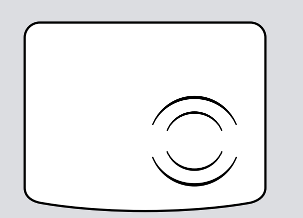
Unidades Superficiales Dobles y Perillas de Control *(en algunos modelos)*

La unidad de superficie posee 2 tamaños de cocción *(15.24 cm y 22.86 cm)* que se pueden seleccionar, de modo que pueda enlazar el tamaño de la unidad al tamaño del utensilio que esté usando.

Para usar el quemador pequeño, gire la perilla del control en sentido contrario de las manecillas del reloj a la posición de ajustes *SMALL BURNER*.

Para usar el quemador grande gire la perilla del control en sentido de las manecillas del reloj a la posicion de ajustes *LARGE BURNER*.

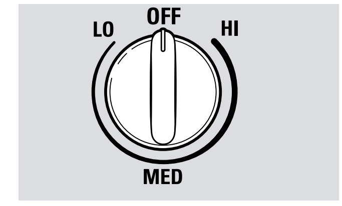




(en algunos modelos)

Es posible que las funciones y apariencias varíen con relación a su modelo a lo largo del manual.

Warming Zone



Uso del Área para Calentar

⚠ ADVERTENCIA

RIESGO DE ENVENENAMIENTO CON COMIDA: Se pueden desarrollar bacterias cuando la comida esté a una temperatura inferior a los 140º.

- Siempre comience con comida caliente.No use configuraciones en ***WARM*** *(**Caliente**)* para calendar comida fría.
- No use la configuración ***WARM*** *(**Calentar**)* durante más de 2 horas.

Si no se siguen estas instrucciones, se podrán producir enfermedades generadas en la comida.

WARMING ZONE *(**Área para Calentar**)*, ubicada en la parte central trasera de la superficie de vidrio, mantendrá la comida caliente y cocida a la temperatura para servir. Siempre comience con comida caliente. No use la función para calentar comida fría. Colocar comida que no está cocinada o fría en el ***Área para Calentar*** podría producir enfermedades desarrolladas por bacterias en la comida.

Presione y gire la perilla de control hacia cualquier configuración deseada.

Para obtener mejores resultados, todas las comidas en el ***Área para Calentar*** deberían estar cubiertas por una tapa o papel de aluminio.Al calentar pasteles o panes, la tapa se deberá ventilar para dejar que la humedad salga.

Use la configuración más baja para panes y masas. Use una configuración media para verduras, salsas, guisos, sopas de crema, manteca y chocolate. Use la configuración más alta para sopas (líquidas) y bebidas calientes. Estas configuraciones iniciales sugeridas son para referencia únicamente. La temperatura, tipo y cantidad de comida, el tipo de olla y el tiempo afectarán la calidad de la comida.

Siempre use las manijas de las ollas o guantes para horno al retirar comida del ***Área para Calentar*** ya que los utensilios y platos estarán calientes.

*NOTA:*El calentador superficial emitirá un brillo rojo, al igual que los elementos de cocción.

Utilizando las unidades de superficie radiante.

About the radiant surface units...



Nunca cocine directamente sobre el vidrio. Siempre utilice recipientes de cocción.



Siempre coloque el recipiente en el centro de la unidad de superficie sobre la que está cocinando.

La estufa radiante cuenta con unidades calentadoras debajo de una superficie lisa de vidrio.

NOTA: Un ligero olor es normal cuando una estufa nueva se utiliza por primera vez. Es provocado por el calentamiento de piezas nuevas y materiales aislantes y desaparecerá en poco tiempo.

La unidad superficial seguirá un ciclo de encendido y apagado para mantener su configuración de control seleccionada.

Es seguro colocar utensilios calientes en la superficie de vidrio, incluso cuando la estufa esté fría.

Aunque las unidades de superficie se hayan apagado, la estufa de vidrio retiene suficiente calor para continuar la cocción. Para evitar la sobrecocción, quite las ollas de las unidades de superficie cuando los alimentos estén cocidos. No coloque nada sobre la unidad de superficie hasta que se haya enfriado por completo.



No deslice los recipientes de cocción a través del control y la superficie de la estufa porque puede rayar el vidrio. El vidrio es resistente a los rayones, pero no a prueba de los mismos.

- *Las manchas de agua (depósitos minerales) pueden quitarse utilizando crema limpiadora o vinagre blanco sin diluir.*
- *El uso de limpiador de ventanas puede dejar una película iridiscente sobre la estufa. La crema limpiadora quitará esta decoloración.*
- *No almacene elementos pesados sobre la estufa. Si caen sobre la estufa, podrían provocar daños.*
- *No utilice la superficie como una tabla para cortar.*

Limitador de Temperatura en Estufas de Vidrio Radiante

Cada unidad de superficie radiante cuenta con un limitador de temperatura.

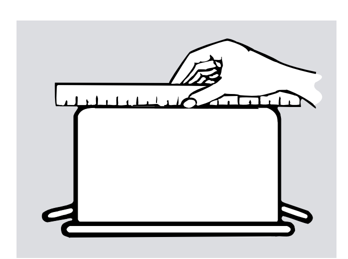
El limitador de temperatura evita que la estufa de vidrio se caliente en exceso.

El limitador de temperatura podrá apagar las unidades superficiales por ciclos durante un tiempo si:

- la olla hierve hasta secarse.
- el fondo de la olla no es plano.
- la olla está fuera del centro.
- no hay olla en la unidad.

Cómo seleccionar tipos de utensilios para modelos de estufa de vidrio radiante.

La siguiente información lo ayudará a elegir los recipientes de cocción que brindan un buen desempeño en estufas de vidrio. Ver el folleto sobre recipientes para usar con estufas de inducción.



Verifique que los recipientes tengan bases planas utilizando una regla.







No se recomiendan recipientes con bases redondeadas, curvadas, con rebordes o torceduras.

Acero inoxidable:

Recomendado

Aluminio:

Se recomienda de capa gruesa

Buena conductividad. Los residuos de aluminio a veces parecen rayones sobre la estufa pero pueden quitarse si se los limpia de inmediato. Debido a su bajo punto de fusión, no debe utilizarse aluminio de capa fina.

Base de cobre:

Recomendado

El cobre puede dejar residuos que pueden parecer rayones. Los residuos pueden eliminarse, siempre y cuando la estufa se limpie de inmediato. Sin embargo, no permita que estas ollas hiervan en seco. El metal sobrecalentado puede adherirse a las estufas de vidrio. Si no se elimina de inmediato, una olla con la base de cobre sobrecalentado dejará un residuo que manchará la estufa en forma permanente.

Esmalte de porcelana sobre hierro fundido:

Recomendado

Se recomienda el uso de este utensilio, siempre y cuando el mismo esté completamente cubierto con esmalte de porcelana.

Se recomienda tener cuidado con utensilios de hierro forjado que no estén completamente cubiertos con porcelana esmaltada pareja. ya que estos peden rayar la cubierta de vidrio ceramico

Vidrio-cerámico:

No se recomienda

Desempeño pobre. Puede rayar la superficie.

Cerámica:

No se recomienda

Desempeño pobre. Puede rayar la superficie.

Consejos para Productos Enlatados en el Hogar:

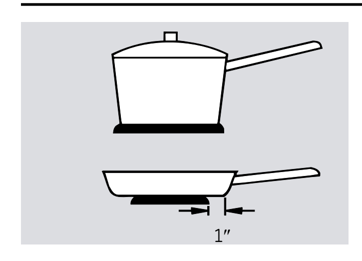
Asegúrese que el producto enlatado se encuentre sobre la unidad superficial.

Asegúrese de que el producto enlatado sea plano en su parte inferior.

Use recetas y procedimientos de fuentes confiables. Estos se encuentran disponibles a través de fabricantes como Ball® y Kerr® y el Department of Agriculture Extension Service (Servicio del Departamento de Agricultura).

Para evitar quemadoras de vapor o calor, tenga cuidado al enlatar el producto.

The following information will help you choose cookware which will give good performance on coil cooktops.

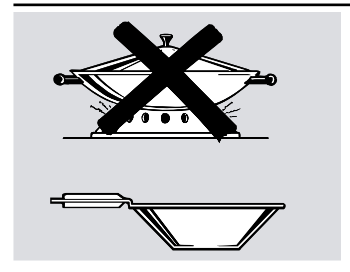


A no más de 1 pulgada

Consejos para Utensilios con Superficie

Use utensilios de peso medio o pesado. Los utensilios de aluminio conducen el calor más rápido que otros metales. Los utensilios de hierro forjado y de hierro forjado cubierto son de lenta absorción del calor, pero generalmente cocinan de forma pareja en configuraciones de calor entre bajas y medias. Las ollas de acero pueden cocinar de forma despareja si no se combinan con otros metales.

Para obtener mejores de resultados de cocción, las ollas deben ser de fondo plano. Haga coincidir el tamaño de la cacerola con el tamaño de la superficie de la unidad. La olla no se deberá extender más de 1 pulgada sobre el extremo de la superficie de la unidad.



Utilice woks de base plana sobre la estufa de vidrio.

Cocción con Wok

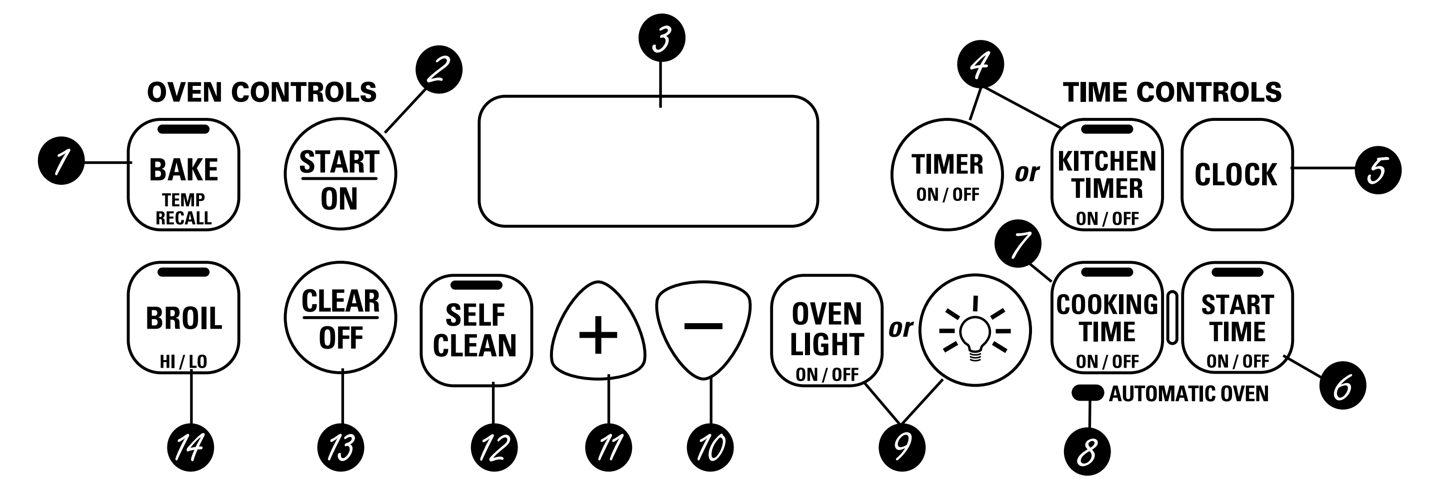
Recomendamos que use sólo un wok con fondo plano. Están disponibles en su tienda minorista local.

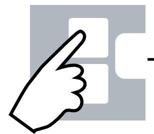
No use woks con soportes anillados. El uso de estos tipos de woks, con o sin anillos puede ser peligroso.

Colocar el anillo sobre la superficie de la unidad producirá acumulación de calor que dañará la estufa de porcelana. No intente usar dichos woks sin el anillo. Podría sufrir quemaduras graves si se produce una volcadura del wok.

Uso de los controles del horno. (en algunos modelos)

(Es posible que las funciones y apariencias varíen con relación a su modelo a lo largo del manual.)





Caracteristicas y ajustes del control de horno, reloj y temporizador

1 *Telca BAKE/TEMP RECALL*

Touch this pad to select the bake function.

Tecla luz de horno BAKE light

Flashes while in edit mode—you can change the oven temperature at this point. Glows when the oven is in bake mode.

2 *Tecla Start/ On (Iniciar/ Encendido)*

Presione para seleccionar hornear con la función de convección.

3 *Pantalla*

Muestra la hora del día, temperatura del horno si el horno está en modo cocinar, asador o auto-limpieza y los tiempos seleccionados para las operaciones automáticas del horno. La pantalla mostrara PRE mientras el horno se pre calienta. Cuando el horno alcanza la temperatura seleccionada, el control del horno emitirá un sonido (beep) y la pantalla mostrara la temperatura del horno.

Muestra la hora del día, temperatura del horno si el horno está en modo cocinar, asador o auto-limpieza y los tiempos seleccionados para las operaciones automáticas del horno. La pantalla mostrara PRE mientras el horno se pre calienta. Cuando el horno alcanza la temperatura seleccionada, el control del horno emitirá un sonido (beep) y la pantalla mostrara la temperatura del horno.

Si "F- y un número o letra parpadea en la pantalla y las señales del control, esto indica un código de error o función de error.

Si su horno fue programado con una función y tiempo y ocurre una falla en el suministro de energía eléctrica, el reloj y todas las funciones deben ser reprogramadas.

El tiempo del día parpadeara en la pantalla cuando haya ocurrido una falla en el suministro de energía, reprograme el reloj.

Si el código de error aparece durante el ciclo de auto-limpieza revise el cerrojo de la puerta del horno. La palanca del cerrojo puede haberse movido, aunque sea solo ligeramente de la posición de cerrado. Asegurese de que la palanca del cerrojo se mueva a la derecha tanto como sea posible.

Toque la tecla CLEAR/OFF. Deje que el horno se enfrié durante una hora. Ponga el horno en funcionamiento. si el código función error se repite, desconecte el suministro de energía y llame para servicio.

4 *TECLA KITCHEN TIMER ON/OFF o TIMER ON/ OFF*

Presione esta Tecla para seleccionar la función del tiempo.

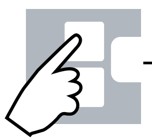
Entonces toque las teclas "+" y "-" para ajustar el tiempo.

Luz TIMER

Parpadea mientras esta en modo de edición-usted puede cambiar la programación del tiempo en este punto. Encenderá cuando el temporizador haya sido activado. Parpadeara de nuevo cuando el tiempo haya terminado hasta que el control sea reprogramado.

5 *Tecla CLOCK*

Para programar el reloj, presione esta Tecla dos veces y despues presione las teclas "+" o "-". La hora del día parpadeara en la pantalla cuando el horno es encendido por primera vez.



Caracteristicas y ajustes del control de horno, reloj y temporizador



6 *Tecla START TIME ON /OFF (en algunos modelos)*

Use along with the ***COOKING TIME ON/OFF*** or ***SELF CLEAN*** pads to set the oven to start and stop automatically at a time you set.

Luz Start Time

Parpadeara mientras este en la funcion de edicion—usten puede cambiar el tiempo de inicio en este punto. Enciende cuando la funcion ha sido activada.



7 *Tecla COOKING TIME ON/OFF (en agunos modelos*

Presione esta tecla y después toque las teclas + o – para seleccionar la cantidad de tiempo que quiere cocinar su comida. El horno se apagara cuando el tiempo de cocinado se haya terminado.

Luz COOKING TIME

Parpadea mientras esta en modo de edición—Usted puede cambiar el tiempo seleccionado en este punto. Encenderá cuando haya sido activado, parpadea de nuevo cuando el tiempo hay terminado hasta que el control sea reprogramado.

8 *Luz AUTOMATIC OVEN (en agunos modelos*

Encendera cada vez que el horno sea programado usando las funciones de COOKING TIME o START TIME.

9 *Tecla OVEN LIGHT ON/OFF* o

Presione esta techal para encender o apagar la luz de horno.

10 *Tecla –*

Toques breves a esta tecla reducirán el tiempo o temperatura en pequeñas cantidades. Presione y mantenga presionada la tecla para reducir el tiempo o la temperatura en cantidades grandes.

11 *Tecla +*

Sbreves a esta tecla incrementarán el tiempo o temperatura en pequeñas cantidades. Presione y mantenga presionada la tecla para incrementar el tiempo o la temperatura en cantidades grandes.



12 *Tecla SELF CLEAN (en agunos modelos*

Presione esta tecla para seleccionar la funcion de auto-limpieza. Vea la seccion de auto-limpieza del horno.

Luz CLEAN

Parpadea mientras esta en modo edición—usted puede cambiar la duración del tiempo del ciclo de auto-limpieza en este punto. Encenderá cuando Despues del ciclo de autolimpieza, la luz se apagara desenganche la puerta.

13 *Tecla CLEAR/OFF*

Presione esta tecla para cancelar todas las operaciones de horno excepto el reloj y temporizador.

14 *Tecla BROIL HI/LO*

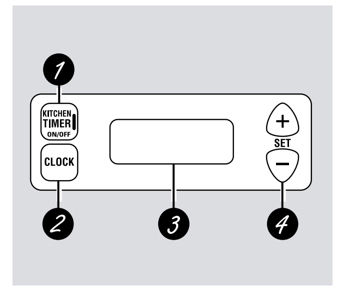
TPresione esta tecla para seleccionar la función de asador.

Luz BROIL

Parpadea mientras esta en modo edición—usted puede cambiar de asador alto a bajo en este punto. Enciende cuando el horno está en función de asador.

Luces indicadoras (en algunas teclas)

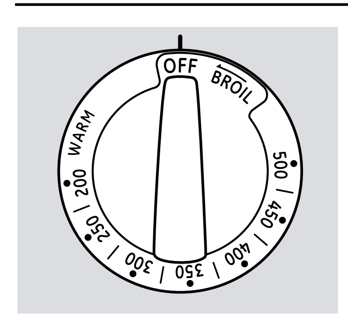
El modo de edición dura varios segundos después de presionar la última tecla. Solo las teclas ***START TIME ON/OFF y COOKING TIME ON/OFF*** serán las únicas teclas encendidas si alguna de estas opciones es seleccionada.(Ejemplo: ***START TIME*** es seleccionada con ***BAKE---***la tecla de **START TIME** permanecerá encendida hasta que el reloj llegue al tiempo programado, momento en el que se apagara y encenderá la tecla ***BAKE/TEMP RECALL)***

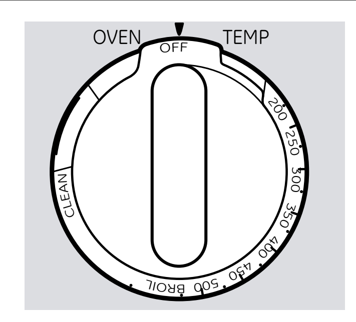


Appearance may vary.

Clock and Kitchen Timer *(on some models)*

1. *KITCHEN TIMER ON/OFF Pad*
   Touch this pad to select the timer feature.
2. *CLOCK Pad*
   Touch this pad before setting the clock.
3. *Display*
   Shows the time of day and the time set for the timer, cook time or start time.
4. *SET +/- Pads*
   These pads allow you to set the clock and timer.

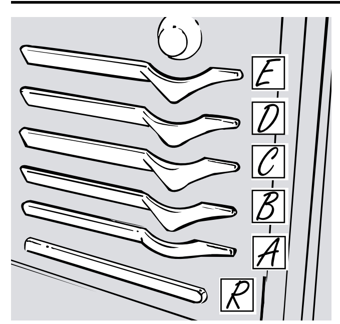




Oven Temperature Knob *(on some models)*

Turn this knob to the setting you want.

- The oven cycling light comes on during cooking.



El horno tiene 5 posiciones. tambien cuenta con una posicion especial de parrilla inferior (R) para articulos extra grandes tales como un pavo grande.

Antes de comenzar...

Para evitar posibles quemaduras, coloque las bandejas en la posición deseada antes de encender el horno.

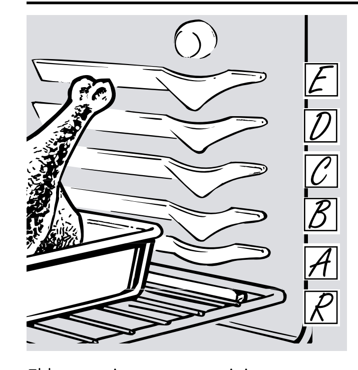
Las parrillas poseen bloqueadores, de modo que al ser colocadas correctamente sobre los soportes (de A a E) se detendran antes de salirse completamente y no se inclinaran.

Al colocar y retirar utensilios de cocina, jale la parrilla hacia afuera del tope sobre el soporte del estante.

Para quitar una bandeja, tire de ella, incline el extremo frontal hacia arriba y sáquela.

Para volver a colocarla, deposite el extremo de la bandeja (topes de detención) sobre el soporte, incline el frente hacia arriba y presione la bandeja hacia adentro.

NOTE: The rack is not designed to slide out at the special low rack (R) position.



El horno tiene una posicion especial de parrilla inferior (R) justo sobre el piso de horno. uselo cuando necesite espacio extra de cocinado. por ejemplo cuando cocine un pavo grande. la parrilla no esta diseñada para deslizarse en esta posicion

Cómo configurar el horno para horneado o rostizado

(En modelos sin una perilla de horno)

1. Presione el botón *BAKE* (hornear).
2. Toque los pads + o - hasta que la temperatura deseada sea mostrada.
3. Presione el botón *START/ON* (iniciar/encender).

El horno se iniciará automáticamente. La pantalla mostrara PRE durante el precalentamiento. Cuando el horno alcanza la temperatura seleccionada, el control del horno emitirá varios pitidos y la pantalla mostrará la temperatura del horno.

Para cambiar la temperatura del horno durante el ciclo BAKE (hornear), presione el botón BAKE y luego las almohadillas + o – ***para configurar la nueva temperatura.***

4. Verifique el nivel de cocción de los alimentos cuando haya alcanzado el tiempo mínimo indicado en la receta. Cocínelos más si fuese necesario.
5. Presione el botón *CLEAR/OFF* (borrar/apagado) cuando se haya finalizado el horneado y luego quite los alimentos del horno.

Type of Food	*Rack Position*
Frozen pies (on cookie sheet)	C
Angel food cake, bundt or pound cakes	B
Biscuits, muffins, brownies, cookies, cupcakes, layer cakes, pies	B or C
Casseroles	B or C
Turkey	R or A
Roasting	R, A or B

¡El tipo de margarina utilizado modifica el horneado!

La mayoría de las recetas de horneado incluyen productos de alto contenido graso tales como la manteca o la margarina (80% de grasa). Si se reduce el contenido de grasa, el resultado final puede ser diferente al esperado.

Si se utilizan productos de bajo contenido graso en tortas, pasteles, masas, galletas o dulces, la receta puede fracasar. A menor contenido graso, mayores diferencias en el resultado final.

Las normas federales exigen que los productos con denominación de "margarina" tengan un contenido graso de al menos 80% en relación al peso. Los productos de bajo contenido graso contienen menos grasa y más agua. El elevado contenido de humedad de estos productos afecta la textura y el sabor de los alimentos horneados. Para obtener los mejores resultados con sus recetas tradicionales favoritas, utilice margarina u otros productos con un contenido de por lo menos 70% de aceite vegetal.

Precalentamiento y colocación de recipiente

Preheat the oven if the recipe calls for it. To preheat, set the oven at the correct temperature. Preheating is necessary for good results when baking cakes, cookies, pastry and breads.

On some models, the display will show "PRE" while preheating. When the oven reaches the selected temperature, the oven control will beep and the display will show the oven temperature.

For ovens without a preheat indicator light or tone, preheat 10 minutes.

Baking results will be better if baking pans are centered in the oven as much as possible. Pans should not touch each other or the walls of the oven. If you need to use two racks, stagger the pans so one is not directly above the other, and leave approximately 1½" from the front of the pan to the front of the rack.

Papel de aluminio

No use papel de aluminio para cubrir el fondo del horno. El aluminio atrapará el calor en la parte inferior y alterará el funcionamiento del horno. El aluminio se puede derretir y dañar de forma permanente el fondo del horno. Cualquier daño por uso inadecuado del aluminio no estará cubierto por la garantía del producto.

El aluminio se puede usar para retener derrames, colocando una hoja en el estante inferior, varias pulgadas por debajo de la comida. No use más aluminio que el necesario y nunca cubra totalmente un estante del horno con papel de aluminio. Mantenga el aluminio por lo menos a una pulgada y media de las paredes del horno para evitar una mala circulación del calor.

Como preparar el horno para asar

Si su cocina esta conectada a 208 V, los bistecs vuelta y vuelta se pueden asar precalentando el asador y posicionando la parrilla del horno una posicion mas arriba.

En modelos sin una perilla de temperatura de horno.

1. Coloque la carne o pescado sobre una parrilla para asar sobre una charola para asar.
2. Coloque la carne o pescado sobre una parrilla para asar sobre una charola para asar.
3. Deje la puerta abierta en la posición de asado. La puerta permanece abierta por si sola y se mantiene la temperatura apropiada en el horno.

   Use el botón LO Broil para cocinar alimentos tales como pollo o cortes gruesos de carne sin dorarlos en exceso.
4. Presione el boton ***BROIL HI/Lo*** una vez para ***HI BROIL***

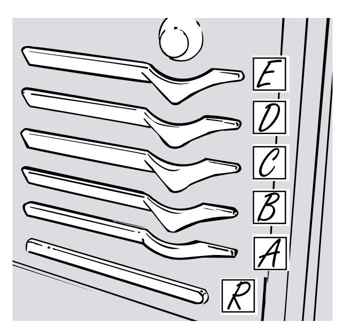
   Para cambiar a LO Broil presione el boton ***BROIL HI/LO*** de nuevo.
5. Toque el boton ***START/ON.***
6. Cuando el asado esté terminado, presione el boton ***CLEAR/OFF***.

On models with an oven temperature knob:

1. Place the meat or fish on a broiler grid in a broiler pan.
2. Follow suggested rack positions in the ***Broiling Guide.***
3. Close the oven door.
4. Turn the Oven Temperature Knob to ***BROIL.***
5. When broiling is finished, turn the Oven Temperature Knob to ***OFF***.

El tamaño, peso, grosor, temperatura inicial y el punto de cocción preferido afectarán los tiempos de asado. Esta guía está basada en carnes a temperatura de refrigerador.

† El Ministerio de Agricultura de los EE.UU. afirma: "la carne de res jugosa es popular, pero debe saberse que al cocinarla a sólo 140°F (60°C) algunos organismos que provocan intoxicación alimentaria pueden sobrevivir". (Fuente: Safe Food Book. Your Kitchen Guide. USDA Rev. Junio 1985.)



The oven has 5 rack positions.

Guía de asado

Alimento	Nivel de cocción	Tipo o grosor	Posición de la bandeja*	Comentarios
Carne de res	Jugosa 140°F (60°C)	Filetes – Grosor de 1″ (2,5 cm)	E o F (los alimentos deben estar 1″ a 3″ [2,5 cm a 7,6 cm] del elemento de asado)	Es difícil cocinar filetes de menos de la 1″ (2,5 cm) de grosor y quequeden jugosos. Se cocinan por completo antes de dorarse. Para evitar que la carna se enrosque, corte la grasa a intervalos de 1″ (2,5 cm).
	A punto 160°F (71°C)	Filetes 3/4″ a 1″ (1,9 cm a 2,5 cm) de grosor elemento de asado)	E (los alimentos deben estar de 3″ a 4″ [7,6 cm a 10,2 cm] del	
	Bien cocida 170°F (77°C)	Filetes – 3/4″ a 1″ (1,9 cm a 2,5 cm) de grosor o patties de carne picada	D o E (los alimentos deben estar de 3″ a 5″ [7,6 cm a 12,7 cm] del elemento de asado)	
Pollo		Pechuga, sin hueso	C (los alimentos debe estar de 8″ a 9″ [20,3 cm a 22,9 cm] del elemento de asado)	Asar sobre el lado de la piel primero.
		Pechuga, con hueso	C (los alimentos deben estar de 7″ a 8″ [17,8 cm a 20,3 cm] del elemento de asado)	
Filetes de pescado		1/2″ a 1″ (1,3 cm a 2,5 cm) de grosor	D o E (los alimentos deben estar 3″ a 6″ [7,6 cm a 15,2 cm] delelemento de asado)	Manipule y gire con mucho cuidado.
Chuletas de cerdo	Bien cocida 170°F (77°C)	3/4″ (1,9 cm) de grosor	D (los alimentos deben estar de 6″ a 7″ [15,2 cm a 17,8 cm] del elemento de asado)	Para evitar que la carnase enrosque, corte la grasa a intervalos de 1″ (2,5 cm).

**Utilice la posición de bandeja A para el horno más pequeño con posición de 2 bandejas.*

Para Configurar el Reloj

El reloj se deberá configurar en la hora correcta del día para que las funciones automáticas del temporizador del horno funcionen de forma adecuada. La hora del día no se puede cambiar durante una cocción demorada o durante el ciclo de auto limpieza.

1. Presione la tecla ***Clock (Reloj)*** dos veces. Para modelos sin la tecla ***Clock (Reloj):*** Mantenga presionadas las teclas **+** y **–** por 3 segundos.
2. Presione las teclas **+** o **-**.

Si las teclas **+** o **-** no se presionan dentro de un minuto luego del Paso 1, la pantalla vuelve a la configuración original. Si esto sucede, repita el Paso 1 y vuelva a ingresar la hora del día.

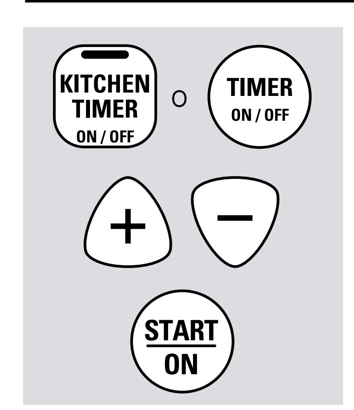
3. Presione la tecla ***Start/ On (Iniciar/ Encender)*** hasta que la hora del día aparezca en la pantalla. Esto ingresa la hora e inicia el reloj.

Para controlar la hora del día cuando la pantalla muestra otra información, simplemente presione la tecla ***Clock (Reloj)***. La hora del día aparece hasta que otra tecla es presionada.

Para apagar la pantalla del reloj

Si cuenta con varios relojes en su cocina, es posible que desee apagar la pantalla con la hora del dia en su cocina.

1. Presione la tecla ***CLOCK*** una vez para apagar la pantalla de la hora del día. Aunque no la podra ver, el reloj mantiene la hora correcta del dia.
2. Presione la tecla ***CLOCK*** dos veces para regresar a la pantalla del reloj.



La función de temporizador sólo cuenta por minutos. La función ***Clear/ Off (Borrar/ Apagar)*** no afecta el temporizador.

Para Configurar el Temporizador

El temporizador no controla las operaciones del horno. La configuración máxima del temporizador es 9 horas y 59 minutos.

1. Presione la tecla ***Kitchen Timer On/Off (Encendido/Apagado del Temporizador de Cocina)***.
2. Presione las teclas **+** o **-** hasta que la cantidad de tiempo que desee aparezca en la pantalla. El tiempo máximo que se puede ingresar en minutos es 59. Los tiempos superiores a 59 minutos se deberían cambiar a horas y minutos.

Si comete un error, presione la tecla ***Kitchen Timer On/Off (Encendido/Apagado del Temporizador de Cocina)*** y vuelva a comenzar.

3. Presione la tecla ***Start/ On (Iniciar/ Encender)***. El tiempo comenzará la cuenta regresiva, aunque la pantalla no cambie hasta que haya pasado un minuto.
4. Cuando el contador llegue a ***:00,*** el control emitirá 3 pitidos seguidos por un pitido cada 6 segundos, hasta que se presione la tecla ***Kitchen Timer On/ Off (Encendido/ Apagado del Temporizador de Cocina)***.

Uso del reloj y del temporizador. *(en algunos modelos)*

No todas las funciones corresponden a todos los modelos

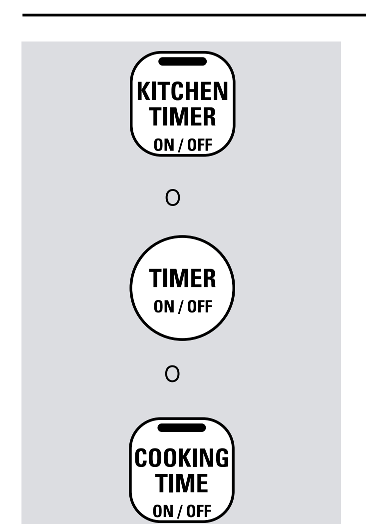
Para Reiniciar el Temporizador

Si la pantalla aún muestra el tiempo restante, la puede cambiar presionando la tecla ***Kitchen Timer On/ Off (Encendido/Apagado del Temporizador de Cocina),*** y luego presionando las teclas numéricas hasta que el tiempo que desea aparezca en la pantalla.

Si el tiempo restante no se encuentra en la pantalla (reloj, hora de inicio o tiempo de cocción aparecen en la pantalla), recuerde el tiempo restante presionando la tecla ***Kitchen Timer On/Off (Encendido/Apagado del Temporizador de Cocina)*** y luego presionando las teclas **+** o **-** para ingresar el nuevo tiempo que desee.

Para Cancelar el Temporizador

Presione la tecla ***Kitchen Timer On/Off (Encendido/Apagado del Temporizador de Cocina)*** dos veces.



Tonos de final de ciclo (en algunos modelos)

Elimine los tonos presionando la tecla de la funcion que este usando.

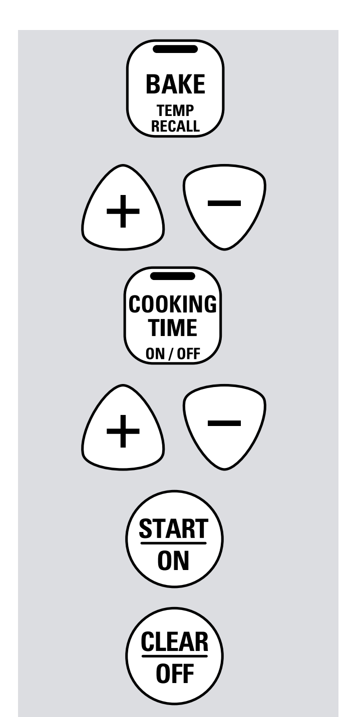
Interrupcion del suministro electrico.

Si el la hora esta parpadeando en la pantalla, una falla en el sumistro electrico a ocurrido. reprograme el reloj.

Para reprogramar el reloj presione la tecla ***CLOCK*** dos veces. Seleccione la hora correcta del dia presionando las teclas + o -. presione la tecla ***START/ON***.

No bloquee la puerta del horno con el cerrojo durante la cocción por tiempo. el cerrojo solo es usado en el ciclo de autolimpieza.

NOTA: Los alimentos que se echan a perder con facilidad—como leche, huevos, pescado, rellenos, carne de ave y cerdo—no deben dejarse reposar por más de 1 hora antes y después de la cocción. La temperatura ambiente promueve el crecimiento de bacterias dañinas. Verifique que la luz del horno esté apagada porque el calor proveniente de la bombilla puede acelerar el crecimiento de bacterias.



Cómo Configurar un Inicio Inmediato y Detención Automática

El horno superior se encenderá de forma inmediata y se cocinará por un período de tiempo seleccionado. Al final del tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente.

1. Presione la tecla *Bake (Hornear).*
2. Presione las teclas **+** o **-** para programar la temperatura del horno.
3. Presione la tecla *Cooking Time (Tiempo de Cocción).*

NOTA: Si su receta requiere calentar en forma previa, es posible que necesite tiempo adicional sobre el tiempo de cocción.

4. Presione las teclas **+** o **-** para programar el tiempo de horneado.

Aparecerá el tiempo de cocción que ingresó. (Si selecciona *Cooking Time (Cocción por Tiempo)* primero y luego ajusta Bake Temperature (Temperatura de Horneado), aparecerá en cambio la temperatura del horno.)

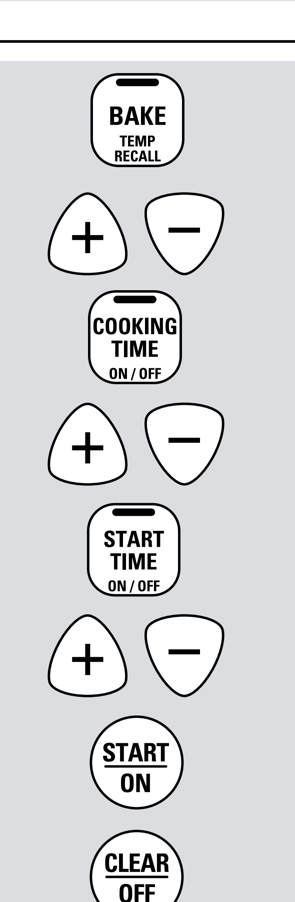
5. Presione la tecla *Start/On (Iniciar/ Encender).*

La pantalla muestra la temperatura del horno que configuró o la cuenta regresiva de la cocción por tiempo. (La pantalla comienza con *PrE* si se está mostrando la temperatura del horno).

El horno continuará cocinando durante la cantidad de tiempo programada, y luego de apagará de forma automática.

6. Presione la tecla *Clear/Off (Borrar/ Apagar)* para cancelar si es necesario.

Retire la comida del horno. Recuerde que aunque el horno se apague de forma automática, las comidas continúan cocinándose una vez que los controles estén apagados.



Cómo Configurar un Inicio Retrasado y Detención Automática

El horno se encenderá en el horario del día que configure, cocinará durante un período de tiempo específico y luego se apagará automáticamente.

Asegúrese que el reloj marque la hora correcta del día.

1. Presione la tecla *Bake (Hornear).*
2. Presione las teclas **+** o **-** para programar la temperatura del horno.
3. Presione la tecla *Cooking Time (Tiempo de Cocción).*
4. Presione las teclas **+** o **–** para configurar la cantidad de tiempo de cocción deseado.
5. Presione la tecla *Start Time (Hora de Inicio) o Delay Start (Inicio Demorado).*
6. Presione las teclas **+** o **–** para configurar la hora del día en que desea que el horno se encienda e inicie la cocción.
7. Presione la tecla *Start/ On (Iniciar/ Encender).*

NOTA: Un tono de atención sonará si está usando el horneado por tiempo y no se presiona la tecla *Start/On (Iniciar/Encender).*

NOTA: Si desea controlar los horarios configurados, presione la tecla *Start Time (Hora de Inicio)* o *Delay Start (Inicio Retrasado)* para controlar la hora de inicio que configuró o presione la tecla *Cooking Time (Tiempo de Cocción)* para controlar el período de tiempo de cocción que programó.

Cuando el horno se encienda en la hora del día que configuró, la pantalla mostrará *PrE* hasta que alcance la temperatura seleccionada, y luego mostrará la temperatura del horno.

Al finalizar el tiempo de cocción, el horno se apagará y se escuchará el tono del final del ciclo.

8. Presione la tecla *Clear/ Off (Borrar/ Apagar)* para cancelar si es necesario.

Retire la comida del horno. Recuerde que aunque el horno se apague de forma automática, las comidas continúan cocinándose una vez que los controles estén apagados.

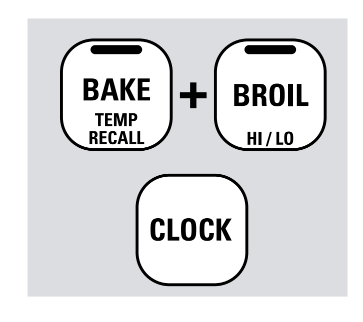
Características especiales de los controles del horno.

Los nuevos controles con botones de toque cuentan con características adicionales. Las siguientes son las características y la manera en que usted puede activarlas.

Los modos de características especiales sólo pueden activarse mientras la pantalla muestra la hora. Se conservan en la memoria de los controles hasta que se repitan los pasos.

When the display shows your choice, touch the START/ON pad. The special features will remain in memory after a power failure.

NOTE: The Sabbath feature and the Thermostat Adjustment feature are also Special Features, but they are addressed separately in the following sections.



Apagado luego de 12 horas

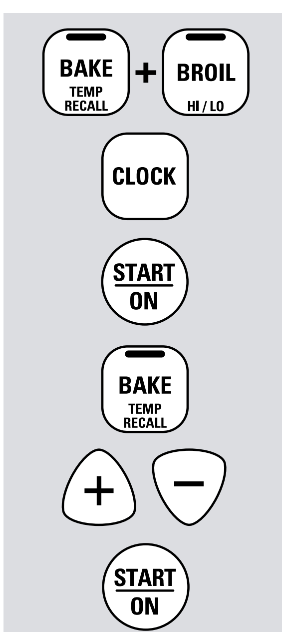
Con esta opción, en caso de dejarse el horno encendido accidentalmente, el control lo apaga en forma automática luego de 12 horas durante funciones de horneado o después de 3 horas durante la función de asado.

Si desea apagar (*OFF*) esta función, siga los pasos siguientes.

1. Presione los botones ***BROIL HI/LO*** (asar alto/bajo) y ***BAKE*** (hornear) del horno superior al mismo tiempo hasta que en la pantalla pueda verse ***SF***.
2. Resione la tecla ***CLOCK***, la pantalla mostrara ***ON*** (apagado en 12 horas), preione la tecla ***CLOCK*** repetidamente hasta que la pantalla muestre ***OFF*** (sin Apagado)
3. Presione el botón ***START/ON*** (iniciar/ encender) para activar la característica de no apagado y dejar el control configurado en este modo de características especiales.

La función Sabbath solamente puede utilizarse para hornear/rostizar. No es posible utilizarla para asado, auto-limpieza o cocción con inicio retardado.

NOTA: La luz interior del horno se enciende automáticamente (en algunos modelos) cuando se abre la puerta y se apaga cuando se la cierra. Puede quitarse la bombilla de luz. Ver la sección de Reemplazo de bombilla de luz. En los modelos con interruptor de luz en el panel de control, la luz del horno puede encenderse y dejarse así.



Cuando la pantalla muestra ⊃ , el horno está configurado para Sabbath. Cuando la pantalla muestra ⊃⊂ , el horno está horneando/rostizando.

Como configurar el modo Sabático para un horneado regular

Asegúrese de que el reloj muestre la hora correcta y que el horno esté apagado.

1. Presione y sostenga los botones ***BAKE*** (hornear) y ***BROIL HI/LO*** (asar alto/bajo) al mismo tiempo hasta que en la pantalla pueda verse ***SF***.
2. Presione la tecla ***CLOCK*** hasta que aparezca ***SAb*** en la pantalla.
3. Presione el botón ***START/ON*** (iniciar/encender) y ⊃ aparecerá en la pantalla. El horno se encuentra ahora en el modo Sabático.
4. Presione el botón ***BAKE*** (hornear). No se dará una señal.
5. La temperatura de inicio preconfigurada se ajustará automáticamente en 350°. toque las teclas + o - para incrementar i reducir la temperatura por incrementos de 25°. La temperatura se puede configurar entre 175° y 550°. No se dará ninguna señal ni temperatura.
6. Presione el botón ***START/ON*** (iniciar/encender) en el horno correspondiente.
7. Después de un período aleatorio de aproximadamente 30 segundos a 1 minuto, ⊃⊂ aparecerá en la pantalla indicando que el horno está horneando/rostizando. Si ⊃⊂ no aparece en la pantalla, comience de nuevo en el paso 4.

Para ajustar la temperatura del horno, presione el botón ***BAKE*** (hornear), ingrese la nueva temperatura usando las almohadillas numéricas y presione el botón ***START/ON*** (iniciar/encender).

NOTA: Los botones CLEAR/OFF (borrar/apagado) y COOK TIME (tiempo de cocción) se encuentran activos durante la función Sabbath.

START ON
COOKING TIME ON / OFF
+
−
START ON
BAKE TEMP RECALL
START ON

Cuando la pantalla muestra ⊃ , el horno está configurado para Sabbath. Cuando la pantalla muestra ⊃⊂ , el horno está horneando/rostizando.

Cómo Configurar la Función Modo Sabático para un Horneado por Tiempo – Comienzo Inmediato y Detención Automática

NOTA: Para entender cómo funciona el control del horno, utilice el Immediate Start (Inicio Inmediato) y Automatic Stop (Detención Automática) regulares (sin modo sabático) antes de ingresar Sabbath (Modo Sabático).

Asegúrese que el reloj marque la hora correcta del día y que el horno esté apagado.

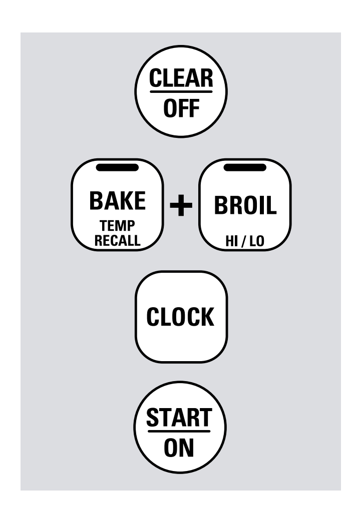
1. Presione las teclas ***Bake*** and ***Broil Hi/Lo*** ***(Hornear y Asar en Alto/Bajo)***, al mismo tiempo, hasta que la pantalla muestre ***SF.***
2. Toque la tecla ***Clock*** ***(Reloj)*** (o la tecla ***Cooking Time*** ***(Tiempo de Cocción)*** para modelos sin la tecla ***Clock*** ***(Reloj)*** hasta que aparezca ***SAb*** en la pantalla.
3. Presione la tecla ***Start/On*** ***(Iniciar/Encender)*** y ⊃ aparecerá en la pantalla.
4. Presione la tecla ***Cooking Time*** ***(Tiempo de Cocción)***.
5. Presione las teclas numéricas para configurar el tiempo de cocción deseado entre 1 minuto y 9 horas y 59 minutos. Aparecerá el tiempo de cocción que ingresó.
6. Presione la tecla ***Start/On*** ***(Iniciar/Encender)***.
7. Presione la tecla ***Bake*** ***(Hornear)***. No se dará ninguna señal.
8. La temperatura de inicio preconfigurada se ajustará automáticamente en 350º. Toque las teclas **+** o **–** para incrementar o reducir la temperatura por incrementos de 25º. La temperatura se puede configurar entre 175º y 550º. No se dará ninguna señal ni temperatura.
9. Presione la tecla ***Start/On*** ***(Iniciar/Encender)***.
10. Luego de un período de demora al azar de entre aproximadamente 30 segundos y 1 minuto, ⊃⊂ aparecerá en la pantalla, indicando que el horno está horneando/ asando. Si ⊃⊂ no aparece en la pantalla, comience nuevamente en el Paso 7.

Para ajustar la temperatura del horno, presione la tecla ***Bake*** ***(Hornear)*** y presione las teclas **+** o **–** para incrementar o reducir la temperatura por incrementos de 25º. Presione la tecla ***Start/On*** ***(Iniciar/Encender)***.

Cuando la cocción haya finalizado, la pantalla cambiará de ⊃⊂ a ⊃, indicando que el horno está en ***OFF*** ***(Apagado)*** pero aún está en Sabbath (Sabático). Retire la comida cocinada.

Cómo usar la función Sabbath. *(en algunos modelos)*

(Diseñada para utilizarse durante el Sabbath u otras Fiestas Judías)



Cómo desactivar la función Sabbath

1. Presione el botón *CLEAR/OFF* (borrar/ apagado).

2. Si el horno está cocinando, espere un período aleatorio de aproximadamente 30 segundos a 1 minuto, hasta que sólo ⊃ aparezca en la pantalla.

3. Presione y sostenga los botones *BAKE* (hornear) y *BROIL HI/LO* (asar alto/bajo) al mismo tiempo hasta que en la pantalla pueda verse *SF*.

4. Tap the *CLOCK* pad until *ON* or *OFF* appears in the display. ON indicates that the oven will automatically turn off after 12 hours. OFF indicates that the oven will not automatically turn off. See the S*pecial Features* section for an explanation of the *12 Hour Shut-Off* feature.

5. Elija ***12 shdn***, indicando que el horno se apagará automáticamente después de 12 horas o ***no shdn***, indicando que el horno no se apagará automáticamente después de 12 horas.

6. Touch the *START/ON* pad.

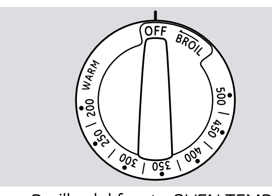
NOTA: En caso de corte de energía con la función de Sabbath activada, dicha función se apagará automáticamente aún cuando vuelva la energía. El control del horno debe volver a configurarse.

Ajuste los termostatos--¡Fácil de realizar!

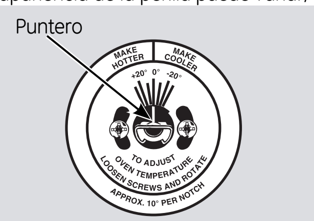
Es posible que su nuevo horno cocine de manera diferente a la que usted se encuentra acostumbrado. Utilícelo durante algunas semanas para familiarizarse con sus funciones. Si luego de este período considera que la temperatura del horno es demasiado baja o demasiado alta, usted puede regular el termostato.

No utilice termómetros, como los que se venden en las tiendas, para verificar la configuración de temperatura del horno. Esos termómetros pueden variar entre 20–40 grados.

NOTA: Este ajuste sólo afecta las temperaturas de horneado y rostizado; no afecta las temperaturas de asado o de auto-limpieza. El ajuste se conservará en la memoria aún después de un corte de energía.



Perilla del frente OVEN TEMP (Temperatura del Horno) (la apariencia de la perilla puede variar)



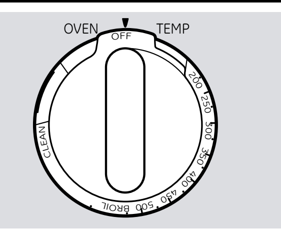
Perilla de la parte trasera OVEN TEMP (Temperatura del Horno) (la apariencia de la perilla puede variar)

Para Ajustar el Termostato con este Tipo de Perilla

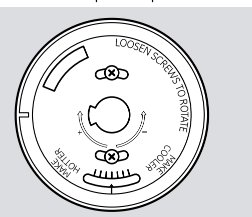
1. Empuje la perilla ***OVEN TEMP*** (Temperatura del Horno) fuera del rango y observe la parte trasera. Para realizar un ajuste, afloje (aproximadamente un giro), pero sin quitar completamente, los dos tornillos en la parte trasera de la perilla.
2. Para incrementar la temperatura del horno, mueva el puntero hacia las palabras "***MAKE HOTTER***" (Más Caliente).

   Para reducir la temperatura del horno, mueva el puntero hacia las palabras "***MAKE COOLER***" (Más Frío).

   Cada clic cambiará la temperatura del horno en aproximadamente 10º F. (El rango es más o menos de 60º F desde la flecha). Sugerimos que haga el ajuste de a un clic desde la configuración original y que controle el funcionamiento del horno antes de hacer cualquier ajuste adicional.
3. Una vez realizado el ajuste, vuelva a ajustar el tornillo de modo que esté firme, pero tenga cuidado de no ajustarlo en exceso.
4. Reemplace la perilla, enlazando el área plana de la misma con el hueco, y controle el funcionamiento.



Perilla del frente OVEN TEMP (Temperatura del Horno) (la apariencia de la perilla puede variar)



Perilla de la parte trasera OVEN TEMP (Temperatura del Horno) (la apariencia de la perilla puede variar)

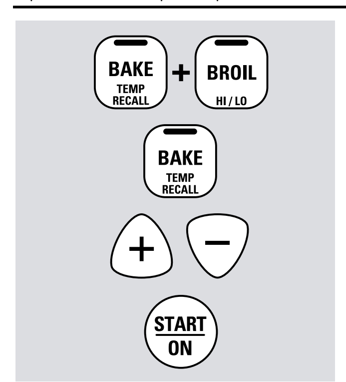
Para Ajustar el Termostato con este Tipo de Perilla

1. ***Empuje la perilla OVEN TEMP (Temperatura del Horno) fuera del rango y observe la parte trasera.*** Para realizar un ajuste, afloje (aproximadamente un giro), pero sin quitar completamente, los dos tornillos en la parte trasera de la perilla.
2. Con la parte trasera del tornillo hacia usted, sostenga el extremo exterior de la perilla con una mano y gire el frente de la misma con a otra.

   Para incrementar la temperatura del horno, mueva el tornillo superior hacia la derecha. Escuchará un sonido de clic por cada abertura que mueva la perilla.

   Para reducir la temperatura del horno, mueva el tornillo superior hacia la izquierda.

   Cada clic cambiará la temperatura del horno en aproximadamente 10º F. (El rango es más o menos de 60º F desde la flecha). Sugerimos que haga el ajuste de a un clic desde la configuración original y que controle el rendimiento del horno antes de hacer cualquier ajuste adicional.
3. ***Una vez realizado el ajuste,*** vuelva a ajustar el tornillo de modo que esté firme, pero tenga cuidado de no ajustarlo en exceso.
4. Reemplace la perilla, enlazando el área plana de la misma con el hueco, y controle el funcionamiento.



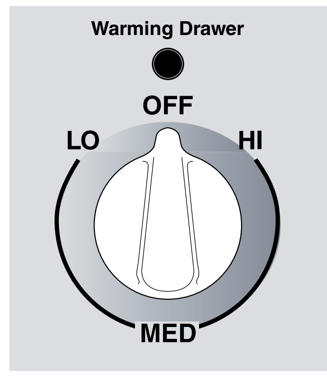
Para ajustar el termostato en otros modelos

1. Presione las teclas ***BAKE y BROIL HI/LO*** al mismo tiempo por 3 segundo hasta que la pantalla muestre SF.
2. Presione la tecla BAKE un numero de dos digitos se mostrara en la pantalla.
3. La temperatura del horno puede ser ajustada hacia arriba (+) 35°F mas caliente o hacia abajo (-) 35°F mas fría.

   Presione la tecla (-) para reducer la temperatura del horno en incrementos de 1 grado.
4. Cuando haya realizado el ajuste presione la tecla START/ON para regresar la hora del dia a la pantalla. Use su horno como lo haría normalmente.

NOTA: este ajuste no afectara la temperatura del asador o de auto-limpieza. Este ajuste se mantendrá en la memoria después de una falla en el suministro de corriente.

Cómo usar el cajón calentador. *(en algunos modelos)*



La pariencia puede variar

Perilla de control *(en modelos equipados con una perilla)*

Presione y gire la perilla del control a la posición deseada

NOTA: El cajon calentador no debe de estar en uso durante el ciclo de auto-limpieza.

LO	Pasteles
MED	Cazuelas
HI	Carnes

SEÑAL (LUZ) ENCENDIDO ON

La luz de encendido se ubica sobre la perilla del control, encendera cuando la perilla este en la posición de encendido. y permanecera encendida hasta que la perilla se mueva a la posición de *OFF*.

Cuando use el cajón calentador

El cajón calentador mantendrá alimentos calientes y cocidos a una temperatura de servicio. ***Siempre empiece con alimentos calientes.*** No lo use para calentar alimentos fríos, con excepción de secar galletas, papitas y cereal.

No recubra el cajón calentador o recipiente de cocción con papel metálico. El papel metálico es un excelente aislante de calor y atrapará el calor debajo de él. Esto alterará el desempeño del cajón y podría dañar el acabado interior.

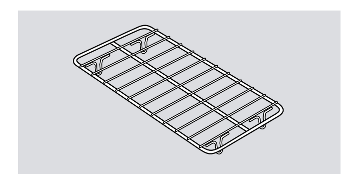
- Preheat prior to use according to these recommended times:

Setting LO	15 minutes
Setting MED	25 minutes
Setting HI	35 minutes

- No coloque líquido o agua en el cajón calentador.
- Cubra los alimentos humedos con una tapa o papel aluminio.
- Deje descubiertos los alimentos crujientes.
- Los alimentos deben mantenerse en su recipiente caliente o traspasarse a un plato de servicio resistente al calor.

⚠PRECAUCION *Los recipientes plásticos o los envoltorios plásticos se derriten si entran en contacto directo con el cajón, recipiente de cocción o utensilio caliente. El plástico derretido no puede removerse y esto no se encuentra cubierto por la garantía.*

- Quite las cucharas de servicio, etc. antes de colocar recipientes en el cajón calentador.



Parrila *(en algunos modelos)*

- Para uso en el cajon calentador. No usar en el horno.
- Precaliente con la parilla colocada.
- El uso de la parrilla permite apilar los objetos en dos niveles.

Tabla de selección de temperatura

Para mantener calientes diferentes tipos de alimentos, establezca el control con la configuración más elevada. Coloque los articulos que necesiten mas calor en el piso del cajon y los articulos que necesiten menos calor en la parrilla.

- La temperatura, tipo, cantidad de alimentos y el tiempo en que se mantengan dentro del horno afectan la calidad de los alimentos.
- La comida en refractarios o utensilios de ceramica puede necesitar una posicion de control mas alta en comparacion con los alimentos en utensilios de metal.
- Al abrir el cajón en forma reiterada, el aire caliente se escapará y los alimentos se enfriarán.
- Deje tiempo extra para que la temperatura del horno se estabilice despues de agregar los articulos.
- Con grandes cargas, puede ser necesario utilizar una configuración del cajón calentador más elevada y cubrir algunos de los alimentos cocidos.
- No utilice recipientes o envoltorios plásticos.

***⚠PRECUACIÓN:** No deje la comida en el cajon calentador por mas de dos horas.*

Tipo de alimento	Configuración de control
Tocino	HI
Pan	MED
Cazuelas	MED
Pollo frito	HI
Huevos revueltos	MED
Pescado	HI
Salsas	HI
Jamon	HI
Panques	MED
Aros de cebolla	HI
Pasteles	LO
Pizza	HI
Papas al horno	HI
Pure de papa	LO
Totopos	LO

Para volver crujientes productos no frescos

- Coloque los alimentos en platos o bandejas de lados bajos.
- Precaliente en la configuración *LO*.
- Después de 45 minutos, verifique si están crujientes. Agregue tiempo si fuese necesario.

Para calentar tazones y platos de servicio

Para calentar tazones y platos de servicio, configure el control en *LO*.

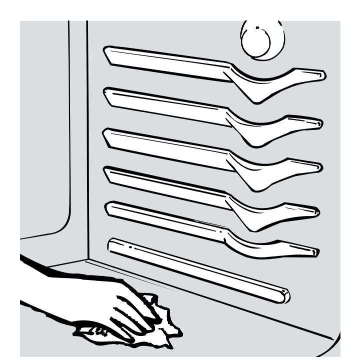
- Utilice sólo recipientes resistentes al calor.
- Coloque los platos sobre la parrilla para levantarlos del piso del cajon. Colocar los planos sobre el piso del cajon puede causar que se calienten en extremo y puedan dañarse.
- Si desea calentar porcelana fina, consulte al fabricante de la vajilla sobre su tolerancia máxima al calor.
- Usted puede calentar platos de servicio vacíos mientras precalienta el cajón.
- When holding hot, cooked foods and warming empty serving dishes at the same time, place the serving dishes on the rack and the food on the bottom of the drawer.



Los platos estarán calientes. Utilice agarraderas o guantes cuando quite platos calientes.

Uso del horno con auto limpieza *(en algunos modelos)*

Nunca fuerce la palanca del cerrojo. Forzar la palanca del cerrojo dañara el mecanismo del cerrojo. La puerta del horno debe estar cerrada y todos los controles programados correctamente para que el ciclo de auto-limpieza trabaje correctamente.



Limpie con un paño los desechos rebeldes acumulados en el piso del horno.

⚠ PRECAUCIÓN: *Nunca coloque utensilios de cocina, piedras de horneado, papel aluminio u otros artículos en el piso del horno. Incluso los artículos preparados para alta temperatura se podrán adherir de forma permanente al fondo del horno y ocasionar daños sobre el horno, la base o artículos en el cajón de almacenamiento debido al calor.*

Antes de un ciclo de Auto Limpieza

Recomendamos ventilar su cocina con una ventana abierta o utilizando un ventilador o campana durante el primer ciclo de auto-limpieza.

Remueva las parrillas, cualquier charola asador, parrilla asador, los utensilios de cocina y papel aluminio del horno.

Las parrillas de horno plateadas brillantes pueden dejarse durante el ciclo de auto-limpieza, pero se oscurecerán, perderán el brillo y será difícil deslizarlas.

No use limpiadores comerciales para el horno o protectores de horno durante o cerca del ciclo de auto-limpieza del horno. Una combinación de estos productos más las altas temperaturas del ciclo de auto-limpieza puede dañar el acabado de esmalte porcelanizado del horno.

La suciedad ubicada en el marco frontal de la cocina y fuera de la junta de la puerta deberá limpiarse a mano. Limpie estas áreas con agua caliente, esponjillas de lana de acero embebidas en jabón o limpiadores tales como Soft Scrub®. Enjuague bien con agua limpia y seque.

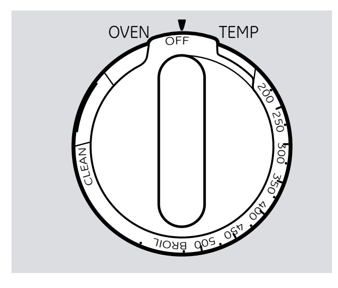
No limpie la junta. El material de fibra de vidrio de la junta de la puerta del horno no resiste productos abrasivos. Es esencial que la junta se mantenga intacta. Si usted nota que está desgastada, reemplácela.

Limpie los derrames grandes en el piso del horno.

Verifique que la tapa de la bombilla de luz del horno esté en su lugar y que la luz del horno esté apagada.

⚠ PRECAUCION: ***Las parrillas superiores y charolas asador (si así está equipado) nunca deben limpiarse en el ciclo de auto-limpieza del horno.***

IMPORTANTE: Las emanaciones producidas por el ciclo de autolimpieza de cualquier horno afectan la salud de algunas aves de manera notoria. Procure llevar sus aves a otra habitación bien ventilada.



La apariencia puede variar.

Cómo configurar el horno para una auto-limpieza *(en algunos modelos)*

Siga las instrucciones en la sección Antes de un Ciclo de Limpieza.

1. Trabe la puerta.
2. Gire la perilla ***OVEN TEMP (Temperatura del Horno)*** a ***CLEAN (Limpiar)***.

El Tiempo de Limpieza es 4 horas y 20 minutos. La luz de auto limpieza se encenderá y permanecerá encendida hasta que el ciclo de auto limpieza esté completo.

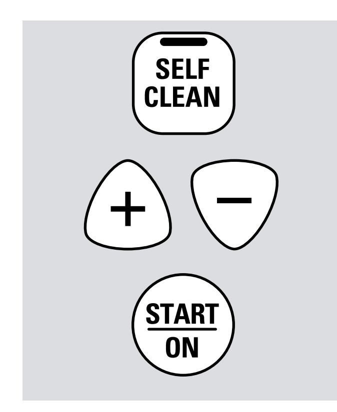
El horno se apaga de forma automática cuando el ciclo de limpieza es completado.

3. Luego de un ciclo de limpieza, gire la perilla ***OVEN TEMP (Temperatura del Horno)*** hacia la posición ***OFF (Apagado)*** y deslice la manija de la traba hacia la izquierda hasta su límite.

Para cancelar el ciclo de auto limpieza, gire la perilla ***OVEN TEMP (Temperatura del Horno)*** hacia la posición de apagado y deslice la traba hacia la izquierda hasta su límite. Espere hasta que la luz de auto limpieza deje de titilar. Use el horno tanto como lo desee.

NOTA: Nunca fuerce la traba. Si el horno está demasiado caliente, no podrá deslizar la traba. Deje que el horno se enfríe.

Cómo Programar el Horno para su Limpieza



Siga las instrucciones en la sección Antes de un Ciclo de Limpieza.

1. Trabe la puerta.

NOTA: Nunca fuerce la traba. Si el horno está demasiado caliente, no podrá deslizar la traba. Deje que el horno se enfríe.

2. Presione la tecla ***Self Clean (Auto Limpieza)***.
3. Presione las teclas **+** o **-** hasta que el Tiempo de Limpieza deseado se muestre.

El Tiempo de Limpieza es normalmente 4 horas y 20 minutos. Puede cambiar el Tiempo de Limpieza a cualquier tiempo entre 3 y 4 horas, dependiendo de la cantidad de suciedad en el horno.

4. Presione la tecla ***Start/On (Iniciar/ Encender)***.

El ciclo de auto limpieza comenzará automáticamente y la cuenta regresiva de tiempo aparecerá en la pantalla.

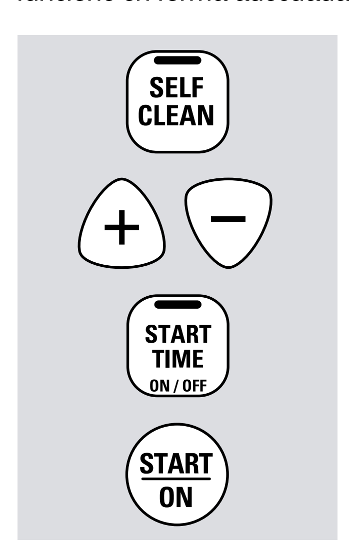
Mientras el horno está realizando la auto limpieza, puede presionar la tecla ***Clock (Reloj)*** para visualizar la hora del día. Para regresar a la cuenta regresiva de limpieza, presione la tecla ***Self Clean (Auto Limpieza)***.

El horno se apaga de forma automática cuando el ciclo de limpieza está completo, y ***0:00*** titilará en la pantalla.

5. Deslice la manija de la traba hacia la izquierda hasta el límite y abra la puerta.

Nunca fuerce la traba de la manija. Forzar la manija dañará el mecanismo de bloqueo de la puerta.

Las puertas del horno debe estar cerradas y todos los controles deben estar correctamente configurados para que el ciclo funcione en forma adecuada.



Cómo configurar un inicio retardado de limpieza

Usted puede programar el control del horno para retrasar el inicio del horno, limpiar por un periodo específico de tiempo y detenerlo automáticamente.

Asegúrese de que el reloj muestre la hora correcta.

Siga las instrucciones mostradas en la sección de "Antes del ciclo de autolimpieza".

1 Enganche la puerta.

NOTA: Nunca forcé el cerrojo. Si el horno está demasiado caliente usted no podrá mover el cerrojo. Permita que el horno se enfrié.

2 Presione el botón *SELF CLEAN* (auto-limpieza).

3 Presione las teclas + o – para ajustar el tiempo de limpieza.

El tiempo de limpieza esta preajustado a 4 horas y 20 minutos. Usted puede cambiar el tiempo de limpieza a cualquier tiempo entre 3 y 5 horas, dependiendo de la cantidad de suciedad en su horno. Si desea un tiempo de limpieza diferente presione los botones + o – hasta que el tiempo deseado sea mostrado en la pantalla.

4 Presione la tecla *START TIME*.

Cambie el tiempo de inicio presionando las teclas + o -. El tiempo de inicio aparecerá en la pantalla.

5 Presione el botón *START/ON* (iniciar/encender).

El ciclo de autolimpieza iniciara automáticamente en el tiempo seleccionado.

Mientras el horno este en ciclo de autolimpieza, usted puede presionar la tecla de *CLOCK* (Reloj) para mostrar la hora. Para volver a la cuenta regresiva de limpieza presione la tecla de *SELF CLEAN* autolimpieza.

El horno se apagara automáticamente cuando se complete el ciclo de limpieza, y *0:00* parpadeara en la pantalla.

6 Deslice la jaladera del cerrojo a la izquierda hasta el tope y abra la puerta.

Para Detener un Ciclo de Auto Limpieza

Presione la tecla *Clear/Off (Borrar/Apagar)*.

Espere hasta que el horno se haya enfriado por debajo de la temperatura de bloqueo para destrabar la puerta. No podrá abrir la puerta de inmediato, a menos que el horno se haya enfriado por debajo de la temperatura de bloqueo.

Después de un ciclo de limpieza

Usted no podra programar el horno para cocinar hasta que el horno este lo suficientemente frio para desbloquear la puerta.

Es posible que observe algunas cenizas blancas en el horno. Límpielas con un paño húmedo después de que el horno se enfríe.

Si las manchas blancas permanecen, remuévalas con un estropajo de acero lleno de jabón y enjuague generosamente con una mezcla de vinagre y agua.

Estos depósitos son usualmente residuos de sal que el ciclo de limpieza no puede eliminar.

Si el horno no queda limpio después de un ciclo de limpieza, repita el ciclo.

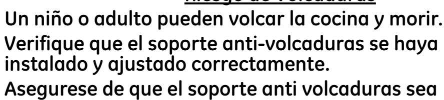
- Usted no puede configurar el horno para cocción hasta que el horno esté lo suficientemente frío como para que la puerta se desbloquee.
- Mientras el horno esté en autolimpieza, usted puede presionar el botón *RELOJ* para mostrar en pantalla la hora del día. Para volver a la cuenta regresiva de limpieza, presione el botón *AUTO LIMPIEZA*.
- Si encuentra dificil deslizar las parrillas aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal a una toalla de papel y limpie los bordes de las parrillas de horno con la toalla de papel.

Uso de la Limpieza al Vapor. *(en algunos modelos)*

Asegurese que su aparato este desconectado y que todos los controles estén apagados y que todas las superficies se enfrién antes de limpiar cualquier parte de la cocina.



⚠ ADVERTENCIA



Riesgo de Volcaduras

Un niño o adulto pueden volcar la cocina y morir.

Verifique que el soporte anti-volcaduras se haya instalado y ajustado correctamente.

Asegurese de que el soporte anti volcaduras sea reinstalado cuando se mueva la cocina.

No utilice la cocina sin que el soporte anti-volcaduras esté colocado y ajustado.

Si estas instrucciones no se siguen, como resultado se podrá producir la muerte o quemaduras graves de niños y adultos.

Interior del Horno de Porcelana (en modelos con limpieza estándar)

Con el cuidado apropiado, el acabado de esmalte de la porcelana en el interior del horno – parte superior, inferior, costados, parte trasera e interior de la puerta - permanecerá con un aspecto nuevo por años.

Espere a que el horno se enfríe antes de limpiar. Le recomendamos que use guantes de goma al limpiar el horno.

El jabón y el agua normalmente harán el trabajo. Las salpicaduras y los derrames importantes podrán requerir que la limpieza se realice con un limpiador suave y abrasivo. También se pueden usar estropajos con jabón.



No permita que los derrames de comida con alto contenido de azúcar o ácido (tal como tomates, chucrut, jugos de fruta o rellenos de tartas) permanezcan en la superficie.

El amoníaco hogareño puede facilitar el trabajo de la limpieza. Coloque ½ taza en un vaso de vidrio o envase de cerámica en un horno frío durante la noche. Los gases del amoníaco ayudarán a aflojar la grasa y la comida quemada.

De ser necesario, puede usar un limpiador para horno. Siga las instrucciones del paquete.

- No rocíe con un limpiador de horno sobre los controles y enchufes eléctricos, ya que esto podría ocasionar un cortocircuito y producir un incendio.
- Evite que una capa del limpiador se acumule en el sensor de temperatura – podría hacer que el horno caliente de forma inadecuada. (El sensor está ubicado en la parte superior del horno). Con cuidado, limpie el sensor luego de cada limpieza del horno, teniendo cuidado de no mover el sensor, ya que un cambio de posición podría afectar la forma de hornear del horno.
- No rocíe ningún limpiador para horno sobre la puerta, manijas o cualquier superficie exterior del horno, gabinetes o superficie pintada. El limpiador puede dañar estas superficies.



Levante la puerta hacia arriba y fuera de las bisagras.



La junta está diseñada con un espacio en la parte inferior para permitir una adecuada circulación de aire.

En modelos de autolimpieza, debido a que el área que se encuentra dentro de la junta se limpia durante el ciclo de autolimpieza, no e s necesario limpiarla a mano.

En modelos de limpieza continua el área externa del sello y del marco frontal puede limpiarse con una fibra jabón, agua caliente y detergente. Enjuague bien con una solución de agua y vinagre.

No frote o limpie la junta de la puerta porque tiene una resistencia muy baja a la abrasión.

Si se advierte que la junta está desgastada, raída o dañada, o si se ha desplazado de su lugar, se la debe reemplazar.

Levante la Puerta del Horno

La puerta del horno se puede retirar para su limpieza.

No levante la puerta usando la manija. Asegúrese de que el horno esté completamente frío.

Para retirar la puerta, a*bra la misma en la posición especial de detención. Sostenga la misma de manera firme sobre cada lado y levante la puerta hacia arriba y afuera de las bisagras.*

No coloque las manos entre la bisagra y la estructura de la puerta del horno.

Para reemplazar la puerta, a*segúrese de que las bisagras se encuentren en la posición de detención específica. Posicione las ranuras en la parte inferior de la puerta sobre las bisagras y lentamente haga que ésta descienda sobre ambas bisagras.*

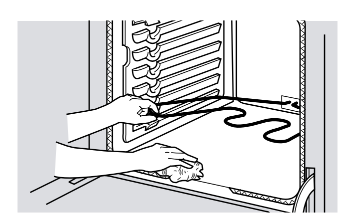
Para limpiar el interior de la puerta:

- No permita que el excedente de agua entre a ningún agujero o ranuras de la puerta.
- El jabón y el agua normalmente harán el trabajo. Las salpicaduras y los derrames importantes podrán requerir que la limpieza se realice con un limpiador suave y abrasivo. También se pueden usar estropajos con jabón.

No permita que los derrames de comida con alto contenido de azúcar o ácido (tal como leche, tomates, chucrut, jugos de fruta o rellenos de tartas) permanezcan en la superficie. Pueden ocasionar una mancha importante luego de la limpieza.

Para limpiar el exterior de la puerta:

- Use agua y jabón para limpiar completamente la parte superior, los lados y el frente de la puerta del horno. Enjuague bien. También puede usar un limpiador de vidrio para limpiar el vidrio de la parte exterior de la puerta. No permita que gotee agua en las aberturas de ventilación.
- El derrame de adobo, jugos de fruta, salsas de tomate y materiales glaseados que contengan ácidos pueden ocasionar descoloración y se deberán limpiar de inmediato. Cuando la superficie esté fría, lave y enjuague.
- No use limpiadores para horno, polvos de limpieza ni abrasivos duros sobre la parte exterior de la puerta.

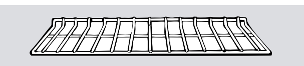


Oven Heating Elements

Do not clean the bake element or the broil element. Any soil will burn off when the elements are heated.

To clean the oven floor, gently lift the bake element. Clean with warm soapy water.

On some models, the bake element is not exposed and is under the oven floor. If spillovers, residue or ash accumulate on the oven floor, wipe up before self-cleaning.



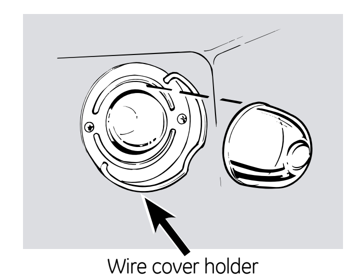
Bandejas del horno

Limpie las parrillas de horno con un limpiador abrasivo o un estropajo. Después de limpiar, enjuague las bandejas con agua limpia y séquelas con un paño limpio.

Después de limpiar, enjuague las bandejas con agua limpia y séquelas con un paño limpio.

NOTA: Retire las parrillas fuera del horno antes de que inicie un ciclo de auto limpieza ya que se pueden decolorar.

Para hacer que las parrillas se deslicen fácilmente, aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal o aceite de cocina a una toalla de papel y limpie los bordes de la parrilla de horno con la toalla de papel.



Wire cover holder

Reemplazo de la bombilla del horno *(en algunos modelos)*

Verifique que la tapa de la lámpara y la bombilla se hayan enfriado por completo.

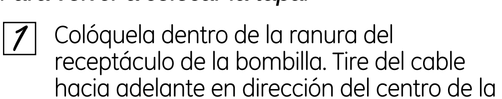
Para quitar la tapa:

1. Coloque una mano debajo de la tapa para que no se caiga cuando la liberen. Con los dedos de la misma mano, presione firmemente sobre el soporte de la tapa de los cables. Levante y quite la tapa.

No quite ningún tornillo para sacar la tapa.

2. Reemplace la bombilla con una unidad de 40 vatios.

Para volver a colocar la tapa:



1. Colóquela dentro de la ranura del receptáculo de la bombilla. Tire del cable hacia adelante en dirección del centro de la tapa hasta que se trabe en su lugar.
2. Conecte la energía eléctrica hacia la cocina.



Limpie debajo de la estufa.

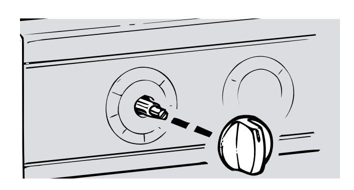
Remoción del cajón de almacenamiento *(en algunos modelos)*

Para quitar el cajón de almacenamiento:

1. Saque totalmente el cajon.
2. Incline hacia arriba la parte frontal y retirelo

Para volver a colocar el cajón de almacenamiento:

1. Inserte las guias posteriores del cajon detras de los topes de las guias de la estufa.
2. Levante el cajon si es necesario para insertarlo facilmente.
3. Deje caer la parte frontal del cajon, y empujelo hasta cerrarlo.



Empuje la perilla directamente hacia afuera del vástago.

Panel de Control y Perillas

Una buena idea es limpiar el panel de control luego de cada uso del horno. Use una tela húmeda para limpiar o enjuagar. Para limpiar, use jabón suave y agua o una solución que sea mitad de vinagre y mitad de agua. Para enjuagar, use agua limpia. Pula en seco con una tela suave.

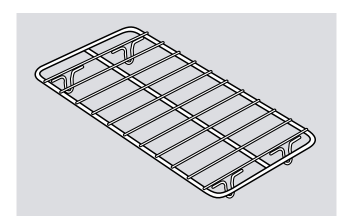
No use limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, almohadillas para fregar de plástico y limpiadores de horno en el panel de control; dañarán el acabado.

Las perillas de control se pueden retirar para facilitar la limpieza.

Asegúrese de que las perillas estén en las posiciones ***OFF (Apagado)*** y empuje las mismas desde los soportes de forma derecha para su limpieza.

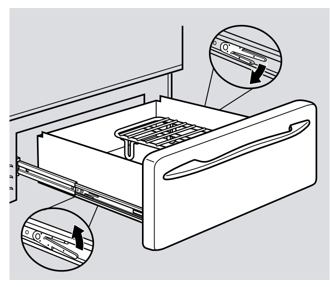
Asegúrese de que las perillas estén en las posiciones OFF (Apagado) y empuje las mismas desde los soportes de forma derecha para su limpieza.

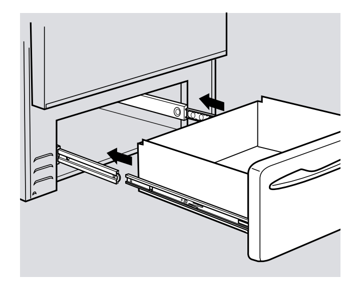
Reemplace las perillas en la posición ***OFF (Apagado)*** para asegurar una ubicación adecuada.



Parrilla Cajon calentador *(en algunos modelos)*

Limpie la parrilla con detergente y agua. Despues de limpiar, enjuague la parrilla con agua limpia y seque con un trapo limpio





Cajón calentador desmontable/Olla del Cajón *(en algunos modelos)*

NOTA: En los modelos con cajón calentador eléctrico, antes de realizar cualquier clase de ajuste, limpieza o reparación, desconecte la conexión eléctrica de la cocina desde el panel de distribución doméstico quitando el fusible o desconectando el interruptor de circuitos. Verifique que el elemento calentador del cajón esté frío.

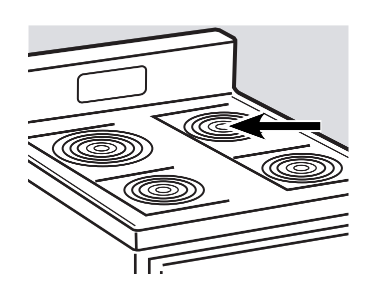
La mayoría de la limpieza se puede realizar con el cajón en su lugar. Sin embargo, el cajón se puede remover si es necesita más limpieza.

Para remover el cajón calentador:

1. Jale el cajón hacia afuera hasta que se detenga.
2. Presione el seguro de la corredera izquierda hacia arriba y el seguro de la corredera derecha hacia abajo, mientras sigue jalando el cajón hasta liberarlo.

To replace the warming drawer:

1. Coloque el riel izquierdo del cajón en la guía interna de la corredera izquierda y deslice suavemente hasta engancharlo.
2. Coloque el riel derecho del cajón en la guía interna de la corredera derecha y deslice suavemente hasta engancharlo.
3. Deslice el cajón hasta cerrarlo.



Ventilación del horno

En modelos de cubierta de cristal, el horno es ventilado a través de una abertura en la parte posterior de la cubierta.

En modelos de cocinas con bobinas, el horno es ventilado a través de una abertura debajo de una de las unidades superficiales traseras.

Nunca cubra la abertura con papel aluminio o cualquier otro material.

Superficies pintadas *(en algunos modelos)*

Las superficies pintadas incluyen los lados de la cocina y la puerta, la parte superior del panel de control y el frente del cajón. Límpielas con jabón y agua o con una solución de agua y vinagre.

No utilice limpiadores de horno comerciales, polvos limpiadores, esponjillas de acero o abrasivos potentes sobre cualquier superficie pintada.

Superficies de acero inoxidable *(en algunos modelos)*

No utilice almohadillas de acero porque rayan la superficie.

Para limpiar la superficie de acero inoxidable, utilice agua tibia jabonosa o un limpiador o lustrador de acero inoxidable. Siempre limpie la superficie en dirección de la veta. Siga las instrucciones del producto para limpiar la superficie de acero inoxidable.

Para consultar sobre la compra de limpiadores o lustradores de aparatos de acero inoxidable, o para encontrar la ubicación del distribuidor más cercano a su domicilio, llame a nuestro número gratuito:

Centro nacional de repuestos
800.626.2002

GEAppliances.com

Vidrio de ventana *(en algunos modelos)*

Para limpiar la parte externa del vidrio de puerta use un limpiador de vidrios. Seque y limpie con un paño seco.

Cómo limpiar la estufa de vidrio. *(en algunos modelos)*



Limpie la estufa después de cada derrame. Utilice el limpiador de estufas cerámicas CERAMA BRYTE®.

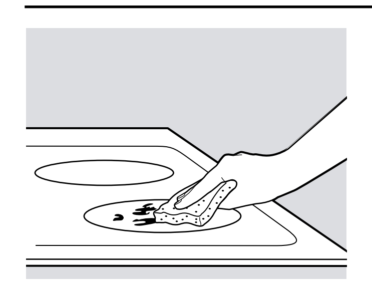
Limpieza normal de uso diario

SÓLO utilice el limpiador de estufas cerámicas CERAMA BRYTE® en la estufa de vidrio. Otras cremas pueden no ser tan efectivas.

Para mantener y proteger la superficie de su estufa de vidrio, siga estos pasos:

1. Antes de usar la estufa por primera vez, límpiela con el limpiador de estufas cerámicas CERAMA BRYTE®. Esto ayuda a proteger la estufa y hace la limpieza más sencilla.
2. El uso diario del limpiador de estufas cerámicas CERAMA BRYTE® ayudará a que la estufa quede como nueva.
3. Agite bien la crema de limpieza. Aplique unas gotas del limpiador de estufas cerámicas CERAMA BRYTE® directamente sobre la estufa.
4. Utilice una toalla de papel o un paño de limpieza CERAMA BRYTE® para estufas cerámicas para limpiar toda la superficie de la estufa.
5. Use un paño seco o una toalla de papel para quitar los restos del limpiador. No hace falta enjuagar.

NOTA: Es muy importante que NO CALIENTE la estufa hasta que la haya limpiado por completo.

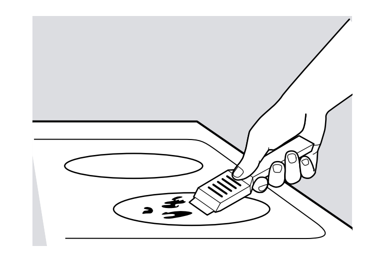


Utilice un paño de limpieza CERAMA BRYTE® para estufas cerámicas.

Residuos pegados

⚠ ADVERTENCIA *Usted puede DA—AR la superficie de vidrio si utiliza esponjillas que no sean las recomendadas.*

1. Deje enfriar la estufa.
2. Coloque unas gotas del limpiador de estufas cerámicas CERAMA BRYTE® sobre toda el área de residuos pegados.
3. Utilizando el paño de limpieza CERAMA BRYTE® para estufas cerámicas incluido, frote el área sucia aplicando presión según sea necesario.
4. Si quedan restos, repita los pasos indicados con anterioridad.
5. Para protección adicional, después de haber quitado todos los restos, pula toda la superficie con limpiador de estufas cerámicas CERAMA BRYTE® y una toalla de papel.



El raspador de estufas cerámicas CERAMA BRYTE® y todos los insumos recomendados se encuentran disponibles en nuestro Centro de Repuestos. Ver instrucciones bajo la sección “Para solicitar repuestos” en la página siguiente.

NOTA: No utilice hojas desafiladas o dañadas.

Residuos pegados rebeldes

1. Deje enfriar la estufa.
2. Utilice el raspador de filo único a un ángulo aproximado de 45 degrees contra la superficie del vidrio y raspe la suciedad. Puede ser necesario aplicar presión al raspador para quitar la suciedad.
3. Después de utilizar el raspador, coloque unas gotas de limpiador de estufas cerámicas CERAMA BRYTE® sobre toda el área de suciedad quemada. Utilice el paño de limpieza CERAMA BRYTE® para quitar la suciedad restante.
4. Para protección adicional, después de haber quitado todos los restos, pula toda la superficie con limpiador de estufas cerámicas CERAMA BRYTE® y una toalla de papel.

Marcas de metal y rayones

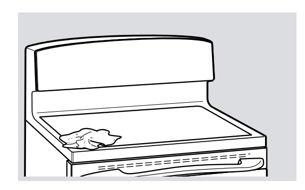
1 Tenga cuidado de no deslizar ollas y sartenes a través de su estufa. Dejará marcas de metal sobre la superficie de la estufa.

Estas marcas pueden quitarse utilizando limpiador de estufas cerámicas CERAMA BRYTE® con el paño de limpieza CERAMA BRYTE® para estufas cerámicas.

2 Si se permite que ollas con una capa fina de aluminio o cobre hiervan en seco, la capa puede dejar una decoloración negra en la estufa.

Esto debe quitarse de inmediato antes de calentar de nuevo o la decoloración puede llegar a ser permanente.

⚠ ADVERTENCIA *Verifique con detenimiento que la base de las ollas no sea áspera para no rayar la estufa.*



Sellado de la estufa

Para limpiar el sellado de la estufa alrededor de los bordes de vidrio, coloque un paño húmedo sobre los mismos durante unos minutos y luego limpie con limpiadores no abrasivos.

Superficie de vidrio: posibilidades de daño permanente.

Los derrames azucarados (como gelatinas, dulce, caramelo, jarabes) o plásticos derretidos pueden marcar la superficie de la estufa (no cubierto por la garantía) a menos que el derrame se quite mientras está caliente. Debe tenerse mucho cuidado al remover sustancias calientes.

Asegúrese de utilizar un raspador nuevo y afilado.

No utilice hojas desafiladas o dañadas.

Daños por derrames azucarados y plástico derretido

1 Apague todas las unidades de superficie. Quite las ollas calientes.



2 Utilizando un guante de cocina:
- **a.** Use un raspador de filo único (raspador para estufas cerámicas CERAMA BRYTE®) para desplazar el derrame a un área fría de la estufa.
- **b.** Quite el derrame con toallas de papel.

3 Cualquier derrame restante debe dejarse hasta que la superficie de la estufa se haya enfriado.

4 No use las unidades de superficie de nuevo hasta que todos los restos se hayan eliminado por completo.

NOTA: Si la superficie de vidrio ya ha sufrido marcas o hendiduras, el vidrio de la estufa deberá cambiarse. En ese caso, será necesaria la atención de un técnico.



Para solicitar repuestos

Para solicitar el limpiador de estufas cerámicas CERAMA BRYTE® y el raspador de estufas, llame a nuestro número gratuito:

Centro nacional de piezas 800.626.2002

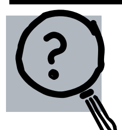
Limpiador de estufas cerámicas CERAMA BRYTE® . . . .#WX10X300

Raspador de estufas cerámicas CERAMA BRYTE® . . . . #WX10X0302

Kit . . . .#WB64X5027
(El kit incluye la crema y el raspador de estufas)

Paños de limpieza CERAMA BRYTE® para estufas cerámicas . . . .#WX10X350

Antes de llamar al servicio técnico...



Consejos para identificación y solución de problemas
¡Ahorre tiempo y dinero! Lea las tablas de las siguientes páginas y quizás no necesite llamar al servicio técnico.

Problema	*Causas posibles*	*Qué hacer*
Cubiertas Radiantes		
Las unidades de superficie no mantienen un hervor constante o la cocción es lenta	Se están utilizando recipientes de cocción inadecuados.	• Use recipientes de base plana y que se ajusten al diámetro de la unidad de superficie elegida.
Los elementos de superficie no funcionan bien	El fusible puede haberse quemado o el interruptor de circuitos puede haber saltado.	• Cambie el fusible o vuelva a configurar el interruptor de circuitos.
	Los controles de la estufa están mal configurados.	• Verifique que se haya configurado el control correcto para el elemento de superficie que está utilizando.
Rayones (pueden parecer como roturas) en la superficie de vidrio de la estufa	Se están usando métodos de limpieza incorrectos.	• Los rayones no pueden removerse. Los rayones más pequeños se volverán menos visibles como resultado de la limpieza.
	Se están usando recipientes con bases ásperas o hay partículas gruesas (sal o arena) entre el recipiente y la superficie de la estufa.	• Para evitar rayones, use los procedimientos de limpieza recomendados. Verifique que las bases de los recipientes estén limpias antes del uso, y utilice recipientes con bases lisas.
	Se ha deslizado un recipiente a través de la superficie de la estufa.	
Áreas de decoloración en la estufa	No se limpiaron los derrames de alimentos antes del uso siguiente.	• Ver la sección *Cómo limpiar la estufa de vidrio.*
	Superficie caliente en un modelo con una estufa de color claro.	• Esto es normal. La superficie puede parecer decolorada cuando está caliente. Esto es temporal y desaparecerá a medida que se enfría el vidrio.
Plástico derretido sobre la superficie	La estufa caliente entró en contacto con plástico colocado sobre la misma.	• Ver la sección *Superficie de vidrio: posibilidades de daño permanente* en la sección *Cómo limpiar la estufa de vidrio.*
Marcas (o hendiduras) en la estufa	Se ha derramado una mezcla azucarada caliente en la estufa.	• Llame a un técnico calificado para el reemplazo.
Las unidades de superficie se encienden y apagan con mucha frecuencia	Se están utilizando recipientes de cocción inadecuados.	• Use sólo recipientes de base plana para minimizar el encendido y apagado.
Las unidades de la superficie con bobina no funcionan de forma correcta.	Las unidades de la superficie no stán enchufadas de forma sólida.	• Con los controles apagados, asegúrese de que la unidad de la superficie esté enchufada completamente en el receptáculo.
	La configuración de los controles de la unidad de la superficie es incorrecta.	• Asegúrese de que el control correcto esté configurado para la unidad de la superficie que está usando.
	Las cubetas de goteo no están configuradas de forma segura en la estufa.	• Con el control apagado, asegúrese de que la cubeta de goteo se encuentre en el hueco de la estufa y que la abertura de la cubeta quede alineada con el receptáculo.

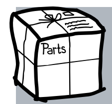
Problema	Causas posibles	Qué hacer
Horno- Todos los modelos		
La luz del horno no funciona	La bombilla de luz está floja o presenta defectos	• Ajuste o cambie la bombilla.
	La luz de funcionamiento del interruptor esta rota	• Llame al servicio técnico
El horno no funciona	El enchufe de la cocina no está introducido del todo en el tomacorriente.	• Verifique que el enchufe eléctrico esté conectado a un tomacorriente con tensión y adecuada conexión a tierra.
	El fusible puede haberse quemado o el interruptor de circuitos puede haber saltado.	• Cambie el fusible o vuelva a configurar el interruptor de circuitos.
	Los controles del horno están mal configurados.	• Ver la sección *Cómo usar el horno*.
	Se quedo la puerta en posicion bloqueada en el ciclo de auto limpieza	• si es necesario espere a que el horno se enfríe, luego destrabe la puerta.
Los alimentos no se hornean o rostizan correctamente	Los controles del horno están mal configurados.	• Ver la sección *Cómo usar el horno*.
	La posición de la bandeja es incorrecta o no está nivelada.	• Ver la sección *Cómo usar el horno*.
	Se están utilizando recipientes de cocción incorrectos o de tamaño inapropiado.	• Ver la sección *Cómo usar el horno*.
	El termostato del horno debe ajustarse.	• Ver la sección *Ajuste el termostato del horno usted mismo*.
Los alimentos no se asan de manera adecuada	El horno no esta configurado en *BROIL* (Asar)	• En modelos con una perilla de temperatura, asegúrese de girar la misma totalmente hasta la posición *BROIL* (Asar). En modelos con la tecla *BROIL HI /LO* (Asar Alto/ Bajo), asegurese de que esté activada.
	Se está usando una posición de bandeja inadecuada.	• Ver la *Guía de asado*.
	Los recipientes no son adecuados para asar.	• Para mejores resultados, utilice un recipiente diseñado para asado.
	La sonda está enchufada dentro de la salida del horno (en algunos modelos).	• Desenchufe y quite la sonda del horno.
	En algunas regiones la energía (voltaje) puede ser baja.	• Precaliente el elemento para asar durante 10 minutos. • Ase por el período de tiempo más prolongado que se recomiende en la *Guía de asado*.
Señales en el control despues de teclear Cooking time o Delay start	Olvido ingresar la temperatura de horneado o tiempo.	• Presione la tecla *BAKE* y la temperature deseada o la tecla de *SELF CLEAN* y el tiempo de limpieza deseado.
La pantalla parpadea "bAd" después "linE" con un tono alto.	La instalación conectada de la casa a la unidad está mal conectada.	• Contacte al instalador o electricista para corregir la conexión incorrecta.
El cajón calentador no funciona.	Un fusible puede estar fundido en su casa o se acciono el interruptor de sobrecarga.	• Reemplace el fusible o encienda el interruptor de sobrecarga.
	El horno está en auto limpieza.	• Espere a que el ciclo de auto-limpieza termine y el horno se enfrie.
	Los controles están ajustados incorrectamente.	• Vea la seccion de usar el cajon calentador.

Antes de llamar al servicio técnico...



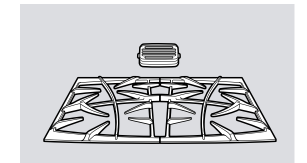
Consejos para identificación y solución de problemas

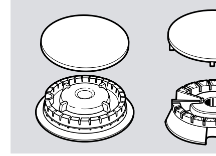
Problema	*Causas posibles*	*Qué hacer*
Condensación excesiva en el cajon calentador	Liquido en el cajon calentador.	• Remueva líquidos.
	Alimentos descubiertos.	• Cubra los alimentos con una tapa o con papel aluminio.
	Temperatura ajustada demasiado alto.	• Reduzca la temperatura programada.
Se seca la comida en el cajón calentador.	Perdida de humedad.	• Cubra los alimentos con una tapa o con papel aluminio.
La temperatura del horno es muy alta o muy baja	El termostato del horno debe ajustarse.	• Ver la sección *Ajuste el termostato del horno usted mismo*.
La pantalla queda en blanco	El fusible puede haberse quemado o el interruptor de circuitos puede haber saltado.	• Cambie el fusible o vuelva a configurar el interruptor de circuitos.
	El reloj se encuentra en el modo sin visualización.	• Ver la sección de *Características especiales de los controles del horno*.
El reloj y el temporizador no funcionan	El enchufe de la cocina no está introducido del todo en el tomacorriente.	• Verifique que el enchufe eléctrico esté conectado a un tomacorriente con tensión y adecuada conexión a tierra.
	El fusible puede haberse quemado o el interruptor de circuitos puede haber saltado.	• Cambie el fusible o vuelva a configurar el interruptor de circuitos.
	Los controles del horno están mal configurados.	• Ver la sección *Cómo usar el temporizador de cocina*.
La puerta del horno torcida	La puerta no está bien *alineada.*	• Dado que la puerta del horno es desmontable, a veces está se desequilibra durante la instalación. • Para enderezar la puerta, presione hacia abajo sobre la esquina superior.
El horno hace ruidos (clics)	Este es el sonido de la resistencia apagandose o durante las funciones de cocinado.	• Esto es normal
"F—" y un número o letra destellan en la pantalla	Hay un código de error de función.	• Press the *CLEAR/OFF* pad. Put the oven back into operation. • Desenchufe el horno por lo menos 30 segundos y luego
	If the function code repeats:	• Disconnect all power to the range for at least 30 vuelva a enchufarlo. Si el código de error de función se repite, llame al servicio técnico. • On self-cleaning models, if a function error code appears during the self-cleaning cycle, check the oven door latch. The latch may have been moved, if only slightly, from the locked position. Make sure the latch is moved to the right as far as it will go. Press the *CLEAR/OFF* pad. Allow the oven to cool for one hour. Put the oven back into operation.
Corte de energía	Corte de energía o subida de tensión.	• Reconfigure el reloj. Si el horno estaba en uso, usted debe reconfigurarlo presionando el botón *CLEAR/OFF* (borrar/apagado), configurando el reloj y reconfigurando cualquier función de cocción.

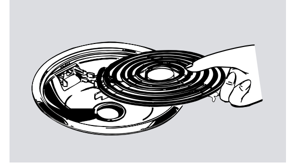


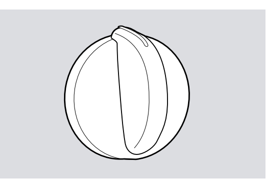
¿Desea algo más? (No todos los accesorios se encuentran disponibles para todos los modelos)

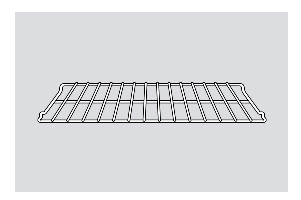
Usted puede encontrar estos accesorios y muchos más en GEAppliances.com, o llame al 800.626.2002 (en horario de trabajo normal). Tenga listo el número de modelo.

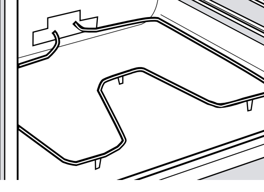

Rejillas

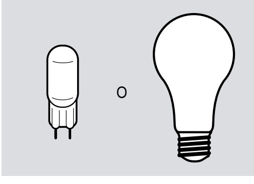

Cabezales o tapas de quemadores de superficie


Elementos de superficie y bandejas colectoras

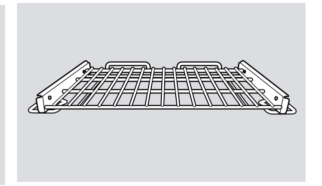

Perillas


Bandejas del horno


Elementos del horno



Bombillas de luz


Parrilla de extensión

*!*Si su modelo incluye una parrilla de extensión, puede incrementar la funcionalidad de su alcance al adquirir parrillas de extensión adicionales. Visite www.geapplianceparts.com o llame al 800-626-2002, y ordene la pieza número WB48T10071. Se debe tener en cuenta que las parrillas de extensión no corresponden a todos los tipos de modelos.*

¡Pruebe estos otros excelentes productos para que su cocina se vea estupenda!



Kit de limpieza de anafes vitrocerámicos: Incluye limpiador, rasqueta y paño
WX10X117GCS



Toallitas de limpieza de anafes vitrocerámicos
WX10X305



Toallitas para pulir artefactos de acero inoxidable
WX10X10001

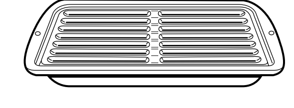


Limpiador de artefactos de acero inoxidable
PM10X311

¡Aproveche al máximo su bandeja para asar! (No para usar con modelos de cajón asador.)

¡Utilice su bandeja y tapa de rejilla para asar hamburguesas, frutos de mar, filetes, vegetales, panceta, costillas y mucho más! La bandeja inferior retiene el exceso de grasas y aceites.

- Pieza GE genuina
- Fácil de limpiar
- Garantía de un año



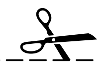
¡Oferta de tiempo limitado! ¡Envío sin cargo!

Cuando solicite la bandeja para asar dentro de los 30 días de haber adquirido su producto de cocina GE.

	Pequeña	Grande*	Extra grande**
N° de pieza	WB48X10055	WB48X10056	WB48X10057
Dimensiones	8-3/4" A x 1-1/4" A x 13-1/2" P	12-3/4" A x 1-1/4" A x 15-1/4" P	15-1/2" A x 1-1/4" A x 19" P

** La bandeja para asar grande (estándar) no entra en cocinas de 20/24 pulgadas.*
*** La bandeja extra grande no entra en hornos de paredes de 24 pulgadas, empotradas de 27 pulgadas o cocinas de 20/24 pulgadas.*

Llame al 800.626.2002 o utilice este formulario para enviar su solicitud por correo:
GE Parts, P.O. Box 221027, Memphis, TN 38122-1027.



Formulario de solicitud de la bandeja para asar

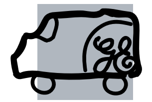
Cantidad ____________ *Número de pieza* ____________________

Número de modelo ________ *Número de serie* __________ *Marca* ________ *Fecha de compra* ________
Nombre ____________________ *Apellido* ____________________
Dirección ____
Ciudad ____________________ *Estado* ________ *Código Postal* ____________
Teléfono ____________________ *Correo electrónico* ____________________
Check ______ *Giro postal* ______

Para consultar sobre los precios actuales llame al 800.626.2002. Todas las órdenes con tarjeta de crédito se deberán realizar en forma telefónica.

Notas.

Notas.



Todos los servicios técnicos de garantía son otorgados por nuestros Centros de Servicio de Fábrica, o un técnico autorizado por Customer Care®. Para programar el servicio técnico, visítenos on-line en GEAppliances.com, o llame al 800.GE.CARES (800.432.2737). Tenga el número de serie y de modelo a mano cuando llame para solicitar un servicio técnico.

Abroche su recibo aquí. Se necesita una prueba de la fecha de compra original para obtener servicio técnico cubierto por la garantía.

Por el período de:	GE otorgará:
Un año *Desde la fecha de compra original*	***Cualquier pieza*** de la cocina que falle debido a un defecto de los materiales o mano de obra. Durante esta ***garantía limitada de un año***, GE también ofrece, en forma gratuita, la mano de obra y trabajos en el hogar para reemplazar la pieza defectuosa.
For Profile Models: *Five Years* *From the date of the original purchase*	*For Profile Models:* ***A replacement glass cooktop*** if it should crack due to thermal shock, discolor or if the pattern wears off. ***A replacement radiant surface element*** if it should burn out. During this ***limited additonal four-year warranty***, you will be responsible for any labor or in-home service.

GE no cubrirá:

- Visitas a su hogar para enseñarle a usar el producto.
- Instalación, entrega o mantenimiento inadecuados.
- Daño o fallas del producto en caso de abuso, uso inadecuado, uso para otros propósitos que no sean el adecuado, o uso comercial.
- Daños a la estufa de vidrio provocados por el uso de limpiadores distintos de las cremas y paños recomendados.
- Daños a la estufa de vidrio provocados por derrames endurecidos de materiales azucarados o plástico derretido que no se limpiaron de acuerdo con las instrucciones del Manual del Propietario.
- Reemplazo de fusibles domésticos o la reconfiguración de interruptores de circuito.
- Daños al producto provocados por accidentes, incendios, inundaciones o fuerza mayor.
- Daños incidentales o resultantes provocados por posibles defectos en este artefacto.
- Daños provocados después de la entrega.
- Un producto no accesible para prestar el servicio técnico solicitado.

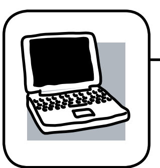
EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS—Su único y exclusivo recurso es la reparación del producto como se establece en la presente Garantía Limitada. Las garantías implícitas, incluyendo garantías de comerciabilidad y aptitud para un objetivo particular, se encuentran limitadas a un año o al período más corto permitido por la ley.

Esta garantía se extiende al comprador original y cualquier dueño posterior para productos adquiridos para uso doméstico dentro de los EE.UU. Si el producto se encuentra en una región donde no hay Servicio Técnico autorizado de GE, usted será responsable del costo del viaje o usted puede tener que llevar el producto a un Servicio Técnico Autorizado de GE para efectuar la reparación. En Alaska, la garantía excluye el costo de envío o visitas para efectuar arreglos en su hogar.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o resultantes. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y usted puede contar con otros derechos, que pueden variar de estado a estado. Para conocer sus derechos legales, consulte a su oficina del consumidor local o estatal o al Fiscal General de su estado.

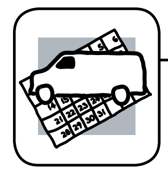
Garante: General Electric Company. Louisville, KY 40225

Apoyo al cliente.



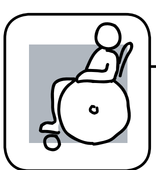
Página Web de GE Appliances — GEAppliances.com

¿Tiene alguna pregunta sobre su electrodoméstico? ¡Pruebe la página Web de GE Appliances, 24 horas al día, cualquier día del año! Para mayor conveniencia y servicio más rápido, ya puede descargar los Manuales de los Propietarios, pedir piezas o incluso hacer una cita en línea para que vengan a realizar una reparación.



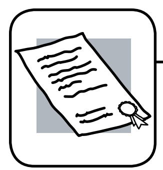
Solicite una reparación — GEAppliances.com

El servicio de expertos GE está a tan sólo un paso de su puerta. ¡Entre en línea y solicite su reparación cuando le venga cualquier día del año! O llame al 800.GE.CARES (800.432.2737) durante horas normales de oficina.



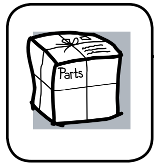
Real Life Design Studio (Estudio de diseño para la vida real) — GEAppliances.com

GE apoya el concepto de Diseño Universal—productos, servicios y ambientes que pueden usar gente de todas las edades, tamaños y capacidades. Reconocemos la necesidad de diseñar para una gran gama de habilidades y dificultades físicas y mentales. Para más detalles cobre las aplicaciones de GE Diseño Universal, incluyendo ideas de diseño para la cocina para personas con discapacidades, mire nuestra página Web hoy mismo. Para personas con dificultades auditivas, favor de llamar al 800.TDD.GEAC (800.833.4322).



Garantías ampliadas — GEAppliances.com

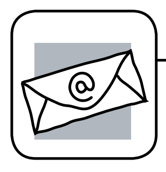
Compre una garantía ampliada y obtenga detalles sobre descuentos especiales disponibles mientras su garantía está aún activa. Puede comprarla en línea en cualquier momento, o llamar al 800.626.2224 durante horas normales de oficina. GE Consumer Home Services estará aún ahí cuando su garantía termine.



Piezas y accesorios — GEAppliances.com

Aquellos individuos con la calificación necesaria para reparar sus propios electrodomésticos pueden pedir que se les manden las piezas o accesorios directamente a sus hogares (aceptamos las tarjetas VISA, MasterCard y Discover). Haga su pedido en línea hoy, 24 horas cada día o llamar por teléfono al 800.626.2002 durante horas normales de oficina.

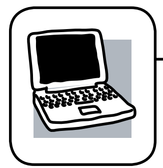
Las instrucciones descritas en este manual cubren los procedimientos a seguir por cualquier usuario. Cualquier otra reparación debería, por regla general, referirse a personal calificado autorizado. Debe ejercerse precaución ya que las reparaciones incorrectas pueden causar condiciones de funcionamiento inseguras.



Póngase en contacto con nosotros — GEAppliances.com

Si no está satisfecho con el servicio que recibe de GE, póngase en contacto con nosotros en nuestra página Web indicando todos los detalles así como su número de teléfono o escríbanos a:

General Manager, Customer Relations
GE Appliances, Appliance Park
Louisville, KY 40225



Registre su electrodoméstico — GEAppliances.com

¡Registre su nuevo electrodoméstico en línea—cuando usted prefiera! El registrar su producto a tiempo le proporcionará, si surgiera la necesidad, una mejor comunicación y un servicio más rápido bajo los términos de su garantía. También puede enviar su tarjeta de registro pre-impresa que se incluye en el material de embalaje.